Loblaws Inc.,
1 President's Choice Circle
Brampton (Ontario)
L6Y 5S5

TERA GEAR

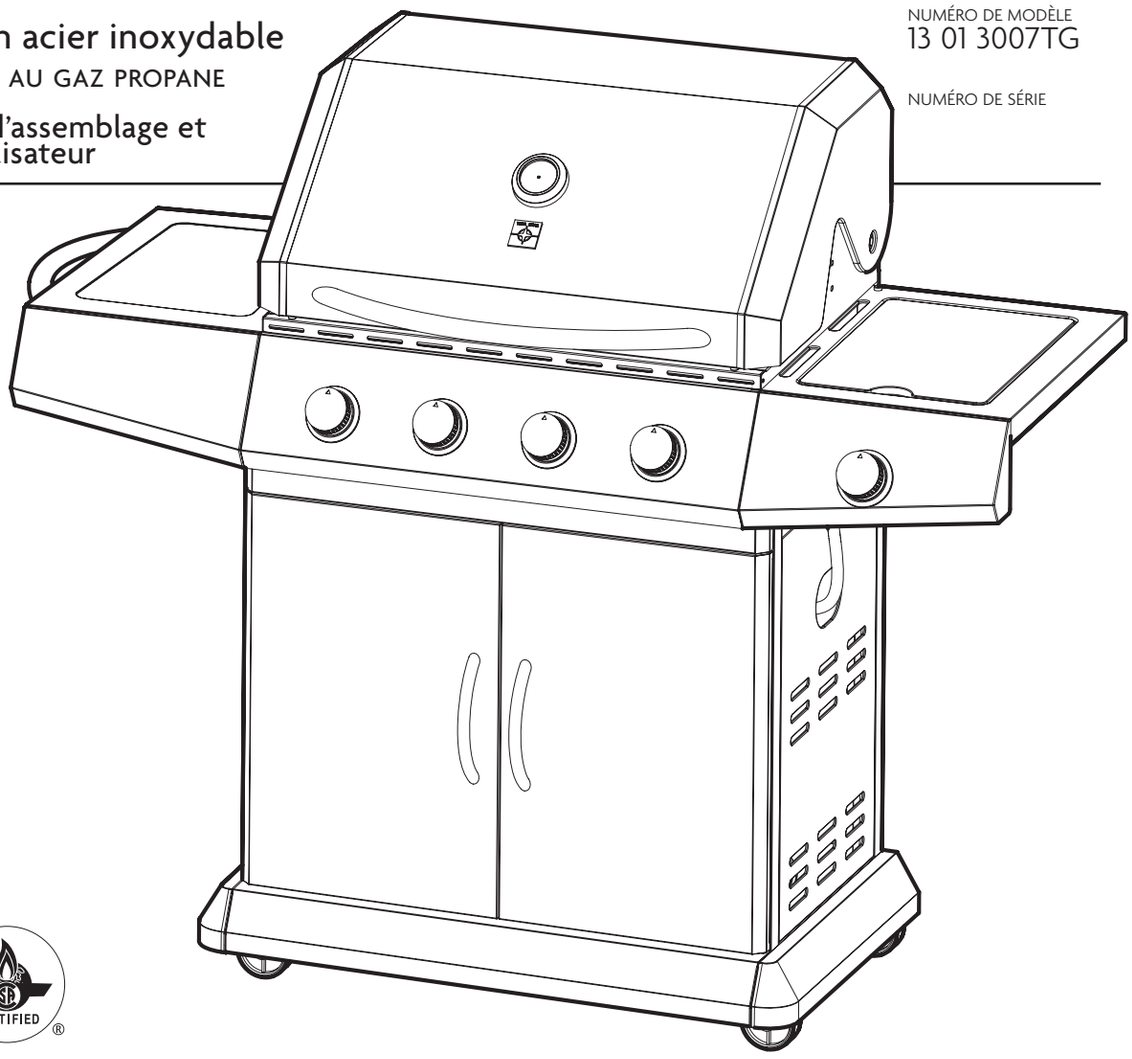
GAZ PROPANE

Barbecue en acier inoxydable 60 000 BTU AU GAZ PROPANE

instructions d'assemblage et guide de l'utilisateur

NUMÉRO DE MODÈLE
13 01 3007TG

NUMÉRO DE SÉRIE



DESIGN CERTIFIED®

CERTIFIED®

⚠ AVERTISSEMENT

Vous devez lire ce guide de l'utilisateur avant d'utiliser votre gril au gaz. Le fait de ne pas suivre ces instructions peut résulter en un incendie ou une explosion qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

Pour votre sécurité : Cet appareil au gaz est conçu pour être utilisé à l'extérieur seulement et ne peut être utilisé dans un bâtiment, un garage ni tout autre lieu fermé.

Ne l'utilisez pas dans ou sur des bateaux ou des véhicules de plaisance.

⚠ AVERTISSEMENT

1. Une installation, un ajustement, une modification, un service ou un entretien inappropriés peuvent causer des blessures ou des dommages matériels.
2. Lisez attentivement les instructions d'assemblage, d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant d'assembler, d'installer ou d'effectuer tout entretien et réparation de l'appareil.
3. Le fait de ne pas suivre ces instructions peut résulter en un incendie ou une explosion qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

Si l'appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur n'est pas utilisé, la ou les bouteilles de gaz doivent être fermées. L'entreposage d'un appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur est permissible uniquement si la ou les bouteilles sont déconnectées et retirées de l'appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur.

Les bouteilles doivent être rangées à l'extérieur, hors de la portée des enfants et ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment, un garage ni tout autre lieu fermé.

TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 1 12-09-26 4:09 PM

Consignes de sécurité

Cet appareil au gaz est conçu pour être utilisé à l'extérieur seulement.

⚠ DANGER

Si vous sentez du gaz :

1. **Fermez l'arrivée de gaz de l'appareil.**
2. **Éteignez toutes les flammes nues.**
3. **Ouvrez le couvercle.**
4. **Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service d'incendie.**

NE RETOURNEZ PAS LE BARBECUE AU MAGASIN.

Pour obtenir de l'aide, appelez le Service à la clientèle au 1 800 737-8815
du lundi au vendredi, de 9 h à 17 h HNE.

⚠ AVERTISSEMENT :

N'allumez pas cet appareil au gaz sans avoir d'abord lu les instructions d'utilisation de ce manuel.

Conservez ces instructions pour référence ultérieure.

AVIS À L'INSTALLATEUR :
Ces instructions doivent rester en mains du propriétaire et celui-ci doit les conserver pour référence ultérieure.

AVIS AU CONSOMMATEUR :
Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

⚠ AVERTISSEMENT :

Suivez soigneusement toutes les procédures d'essai d'étanchéité mentionnées dans ce manuel avant d'utiliser le barbecue. Effectuez ces procédures même si le barbecue a été assemblé par le concessionnaire.

Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de ce gril à moins que cela soit spécifiquement recommandé dans ce manuel ou par le Service à la clientèle. Tout autre entretien et réparation doivent être effectués par un technicien agréé et qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT

1. Ne rangez ou n'utilisez pas d'essence ou tout autre liquide, vapeurs ou matériaux inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Une bouteille de gaz LP non raccordée à l'appareil ne peut être rangée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 2 12-09-26 4:09 PM

Table des matières

Avertissements généraux	4
Instructions d'assemblage	7
Raccordement de votre bouteille de gaz	31
Essai d'étanchéité	32
Fonctionnement des brûleurs principaux	33
Fonctionnement du brûleur latéral	34
Réinitialisation de la soupape de sûreté en cas de débit excessif	34
Nettoyage	34
Nettoyage saisonnier	36
Conseils de cuisson	37
Dépannage	38

AVANT D'UTILISER CE GRIL, EFFECTUEZ UNE VÉRIFICATION DE SÉCURITÉ.

1. Lisez le manuel et assurez-vous de comprendre les instructions.
2. Effectuez l'essai d'étanchéité selon les instructions de la page 32.
3. Assurez-vous que le barbecue n'est pas situé sous une construction non protégée, contre un mur, près d'un parement, de fenêtres ou d'une clôture en aluminium ou en vinyle ou de tout autre matériau inflammable.
4. Vérifiez et nettoyez les tubes des brûleurs pour éviter des feux à inflammation instantanée causés par des toiles d'araignée ou d'autres blocages. Voyez les instructions de nettoyage à la page 35.
5. Évitez les dangereux incendies de graisse en nettoyant le récipient et le plateau à graisse. Voyez les instructions à la page 35.
6. Avant d'ouvrir l'alimentation de gaz, assurez-vous que le couvercle est ouvert, que les boutons des brûleurs sont en position « Fermé », que le gaz est éteint et que le régulateur est adéquatement attaché à la bouteille de gaz.
7. Suivez la procédure d'allumage appropriée de la page 33.

TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 3 12-09-26 4:09 PM

Avertissements généraux

Ce barbecue n'est pas convertible au gaz naturel. Tout essai à cet effet peut résulter en des blessures corporelles ou un endommagement matériel et annulera la garantie.

AVERTISSEMENTS
Le fait de ne pas suivre les avis de dangers, les avertissements et les avis d'attention que contient ce manuel d'instructions peut résulter en un incendie ou une explosion qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

Ne rangez pas de bouteille de gaz LP de réserve ou non raccordée sous ou à proximité de ce barbecue.

Un assemblage inapproprié peut être dangereux. Veuillez soigneusement suivre les instructions d'assemblage. N'assemblez pas cet appareil s'il en manque des pièces ni avec des pièces endommagées. Si vous ne comprenez pas les instructions ou si avez besoin de pièces de rechange, contactez le Service à la clientèle au 1 800 737-8815.

Vérifiez les codes du bâtiment locaux pour connaître la méthode d'installation appropriée. En l'absence de codes locaux, vérifiez soit le Code d'installation du gaz naturel et du propane, CAN/CSA B149.1, le Code sur le stockage et la manipulation du propane, CAN/CSA B149.2, ou le National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54.

La consommation d'alcool, de médicaments sous ordonnance ou sans ordonnance peut altérer la capacité d'un individu à assembler correctement ou à utiliser ce barbecue en toute sécurité.

Placez toujours votre barbecue sur une surface dure et de niveau. Une surface en asphalte ou une terrasse en bois peuvent ne pas être acceptables.

Ce barbecue au gaz doit être bien nettoyé régulièrement.

Si le barbecue a été rangé ou n'a pas été utilisé durant quelque temps, il doit être vérifié pour détecter toute possibilité de fuite de gaz et d'obstructions des brûleurs avant d'être utilisé. Voyez les instructions de ce manuel relatives à un nettoyage adéquat et aux procédures d'essai d'étanchéité.

N'élargissez pas les orifices des valves ni les orifices de combustion lorsque vous nettoyez les valves ou les brûleurs. Suivez les procédures adéquates telles qu'elles sont indiquées à la section de nettoyage des brûleurs de ce manuel.

Gardez les ouvertures de ventilation du rangement de la bouteille de gaz exemptes de débris.

N'utilisez pas le barbecue au gaz si une odeur de gaz ou une fuite de gaz est présente.

N'utilisez pas une flamme pour vérifier les fuites de gaz.

Des matériaux combustibles ne doivent jamais être à moins de 61 cm (24 po) de l'arrière ou des côtés de votre barbecue au gaz.

Placez toujours le barbecue en un lieu où la circulation d'air est suffisante pour la combustion et la ventilation, mais jamais dans un endroit exposé à un vent fort.

N'utilisez pas ce barbecue sous un plafond combustible ni une surface couverte comme un belvédère, un parasol de galerie ou un auvent.

Ne mettez pas de bâche de barbecue ni tout article inflammable sur ou dans la surface de rangement sous le barbecue ni sur la table latérale. Assurez-vous que le lieu d'entreposage de tout appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur est dégagé et exempt de matériaux combustibles, d'essence et de vapeurs et liquides inflammables.

Votre barbecue au gaz ne doit jamais être utilisé par des enfants. Ne laissez pas les enfants ni les animaux domestiques jouer autour ou sous le gril ni dans le chariot. Ne permettez jamais aux enfants ni aux animaux domestiques de ramper dans le chariot. Les pièces accessibles du barbecue peuvent être très chaudes.

Vous devez faire preuve de prudence lorsque vous utilisez votre barbecue au gaz. Il sera chaud durant la cuisson ou le nettoyage et ne doit jamais être laissé sans surveillance ni déplacé lorsqu'il est mode de fonctionnement.

Lorsque vous utilisez le barbecue, ne touchez pas les grilles de cuisson, le couvercle, l'enceinte de sécurité ni toute autre pièce à proximité immédiate de ces pièces, car elles peuvent devenir extrêmement chaudes et causer de sérieuses brûlures.

Ne vous penchez jamais sur un gril ouvert.

Utilisez des poignées et des gants de cuisine secs uniquement. Des poignées ou des gants de cuisine mouillés ou humides sur des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. N'utilisez pas de serviette ni de linge épais au lieu de poignées ou de gants de cuisine, car ils pourraient toucher des sections chaudes des grilles de cuisson.

Par mesure de sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés. Des vêtements amples ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de cet appareil. Certaines fibres synthétiques sont très inflammables et ne doivent pas être portées lorsque vous faites la cuisine.

Si les brûleurs s'éteignent en cours d'utilisation, éteignez tous les robinets de gaz. Ouvrez le couvercle et attendez cinq minutes avant d'essayer de rallumer l'appareil en suivant les instructions d'allumage.

N'utilisez pas de charbon, d'essence pour briquets ni de pierre de lave dans votre barbecue au gaz.

N'utilisez pas de papier d'aluminium pour chemiser les grilles ou l'enceinte de sécurité. Cela peut interférer avec la circulation d'air ou emmagasiner une chaleur excessive dans l'enceinte de sécurité ou sur la surface des commandes.

Si un feu de graisse se produit, éteignez tous les brûleurs et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint.

Uniquement le régulateur de pression et l'ensemble raccord-tuyau flexible qui sont fournis avec l'appareil doivent être utilisés. Ne substituez jamais les régulateurs qui sont fournis avec le gril. Si un remplacement est nécessaire, contactez le Service à la clientèle.

TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 4 12-09-26 4:09 PM

N'essayez de déconnecter aucun raccord de gaz lorsque votre barbecue est en mode de fonctionnement.

Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de ce gril à moins que cela soit spécifiquement recommandé dans ce manuel ou par le Service à la clientèle. Tout autre entretien et réparation doit être effectué par un technicien agréé et qualifié.

Gardez tout cordon d'alimentation électrique et le tuyau d'approvisionnement de gaz à l'écart de toute surface chauffée et du récipient et du plateau à graisse où de la graisse chaude pourrait égoutter.

Les sous-produits de combustion dérivant de l'utilisation de cet appareil contiennent des produits chimiques qui, selon l'État de la Californie, causent le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres dommages pour la reproduction.

N'assemblez pas ce modèle de gril dans une construction où il serait encastré. Le fait d'ignorer cet avertissement peut résulter en un incendie ou une explosion qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

Ne chauffez pas de contenants d'aliments non ouverts car une accumulation de pression peut faire éclater le contenant et causer des blessures corporelles ou des dommages matériels.

Ce barbecue n'est pas conçu pour un usage commercial.

Appareils au gaz propane liquide uniquement :

Utilisez uniquement le régulateur de pression et l'ensemble raccord-tuyau flexible qui sont fournis avec votre barbecue au gaz.

N'essayez de déconnecter le régulateur de pression et l'ensemble raccord-tuyau flexible ni aucun raccord de gaz lorsque votre barbecue est en mode de fonctionnement.

Une bouteille de gaz propane liquide bosselée ou rouillée peut présenter un danger et doit être vérifiée par votre fournisseur de gaz propane liquide. N'utilisez pas de bouteille de gaz propane liquide dont le robinet est endommagé.

Même si votre bouteille de gaz propane liquide peut sembler être vide, elle peut encore contenir du gaz et la bouteille doit donc être transportée et rangée en conséquence.

Caractéristiques du gaz propane : Le gaz propane est inflammable, explosif sous pression et plus lourd que l'air. Par conséquent, il peut se tasser en nappes autour du barbecue et empêcher la dispersion du gaz.

Si vous voyez, sentez du gaz, ou entendez le sifflement causé par du gaz qui fuit de la bouteille de gaz propane liquide :
1. Éloignez-vous de la bouteille de gaz propane liquide.
2. N'essayez pas de régler le problème vous-même.
3. Appelez votre service d'incendie.

Manutention sécuritaire du gaz

Le gaz propane liquide a une odeur similaire à celle du gaz naturel. Vous devriez connaître cette odeur.

Ne rangez ni ne transportez jamais une bouteille de gaz propane là où les températures peuvent atteindre 125 °F (trop chaud pour tenir la bouteille à la main). Ne laissez pas la bouteille de gaz dans une voiture s'il fait chaud.

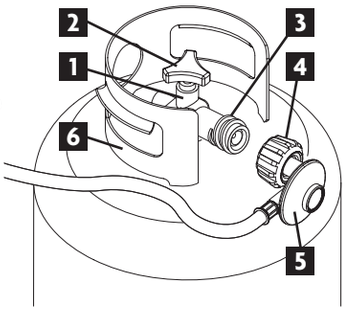
Traitez les bouteilles vides avec le même soin que les bouteilles pleines. Même lorsqu'une bouteille de gaz propane est vide de liquide, il peut encore y avoir de la pression de gaz dans la bouteille. Fermez toujours le robinet de la bouteille avant de la déconnecter.

ATTENTION : Mettez le bouchon antipoussière sur l'orifice de sortie du robinet de la bouteille lorsque la bouteille de gaz n'est pas utilisée. Installez-y uniquement le type de bouchon antipoussière fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de bouchons peuvent laissez fuir du gaz propane.

Le joint où le tuyau est connecté à la bouteille de gaz doit être vérifié pour étanchéité chaque fois que la bouteille de gaz est reconnectée. Par exemple, faites un essai d'étanchéité chaque fois que la bouteille de gaz est remplie.

AVERTISSEMENT : Les bouteilles de gaz de rechange doivent être adaptées au raccord du régulateur fourni avec ce barbecue.

1 Valve de type 1
2 Robinet de commande du gaz
3 Filet externe
4 Raccord du régulateur
5 Régulateur



EXIGENCES REQUISES POUR LES BOUTEILLES DE GAZ PROPANE LIQUIDE

Assurez-vous que les bouteilles sont (1) certifiées D.O.T. et (2) ont subi une révision intermédiaire au cours des cinq dernières années d'utilisation. Votre fournisseur de gaz propane peut faire cela pour vous.

La bouteille de gaz propane doit être approximativement de 20 lb, 18 ¼ po de haut et 12 ¼ po de diamètre. La bouteille doit être dotée d'un robinet de réglage spécifié, le raccord de type QCC1 étant la norme ANSI/CSA-V-1 pour les raccords de sortie et d'arrivée de gaz des robinets de réglage de gaz comprimé.

Pression de fonctionnement de la rampe de distribution principale : 11 po de colonne d'eau (CE)/2,74 kPa.

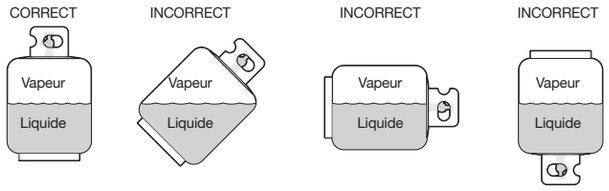
La bouteille de gaz doit être dotée d'un dispositif de protection contre les débordements enregistré.
Ce dispositif de sécurité empêche la bouteille d'être trop

TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 5 12-09-26 4:09 PM

remplie, ce qui peut causer un mauvais fonctionnement de la bouteille, du régulateur ou du gril au gaz.

La bouteille de gaz doit être construite et étampée selon les spécifications requises pour les bouteilles de gaz propane liquide du ministère des Transports des États-Unis (D.O.T.) ou selon la Norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339, Transport des marchandises dangereuses, Contenants, Bouteilles et tubes de Transports Canada.

1. La bouteille de gaz propane doit avoir un orifice de robinet d'arrêt compatible avec le raccord de la bouteille de Type 1. La bouteille doit aussi être dotée d'un opercule de sécurité qui est directement raccordé à l'atmosphère intérieure surmontant la surface du liquide de la bouteille.
2. Le système de la bouteille doit permettre le retrait de la vapeur.



3. Tous les systèmes d'approvisionnement de bouteilles de gaz propane doivent inclure un collier pour protéger le robinet des bouteilles.

DANGER - NE RANGEZ JAMAIS une bouteille de gaz de rechange sous ou près d'appareils au gaz.

NE REMPLISSEZ JAMAIS la bouteille au-delà de 80 % de sa capacité. Le fait de ne pas suivre exactement ces instructions peut résulter en un incendie ou une explosion qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

La consommation totale (à l'heure) de ce gril avec tous les brûleurs réglés sur « MAX » est de 60 000 BTU/h.

Quatre brûleurs principaux : 48 000 BTU/h.

Brûleur latéral : 12 000 BTU/h.

TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 6 12-09-26 4:09 PM

Instructions d'assemblage

INTRODUCTION

Ne retournez pas cet appareil au magasin.

Si vous avez besoin d'aide, appelez le Service à la clientèle au 1 800 737-8815. Veuillez avoir les renseignements ci-dessous à portée de la main.

Numéro de série
Le numéro de série est indiqué à l'intérieur de la porte avant gauche du barbecue, sur le coin supérieur gauche de la plaque signalétique. Il se trouve également sur la page couverture de ce manuel.

Numéro de modèle
Le numéro de modèle est indiqué sur la page couverture de ce manuel et sur le coin supérieur gauche de la plaque signalétique.

Pour faciliter l'assemblage :

1. Assurez-vous que vous avez toutes les pièces. S'il manque des pièces ou si certaines sont endommagées, veuillez contacter le Service à la clientèle.

2. Pour éviter de perdre de petits éléments, assemblez le barbecue sur une surface lisse et de niveau.

3. Libérez une surface suffisamment grande pour y déposer tous les composants et la quincaillerie.

4. Vous devez suivre toutes les étapes pour assembler correctement votre barbecue.

5. Pour aligner adéquatement le cadre et les portes, assemblez le gril sur une surface plane et de niveau.

Pour compléter l'assemblage, il vous faudra :

1. Un tournevis Phillips n° 2

2. La solution pour l'essai d'étanchéité. Référez-vous à la section Essai d'étanchéité de la page 32.

3. Une bouteille de gaz GPL pour barbecue remplie avec précision et dotée d'une valve à filetage externe trapézoïdal américain Acmé de type 1.

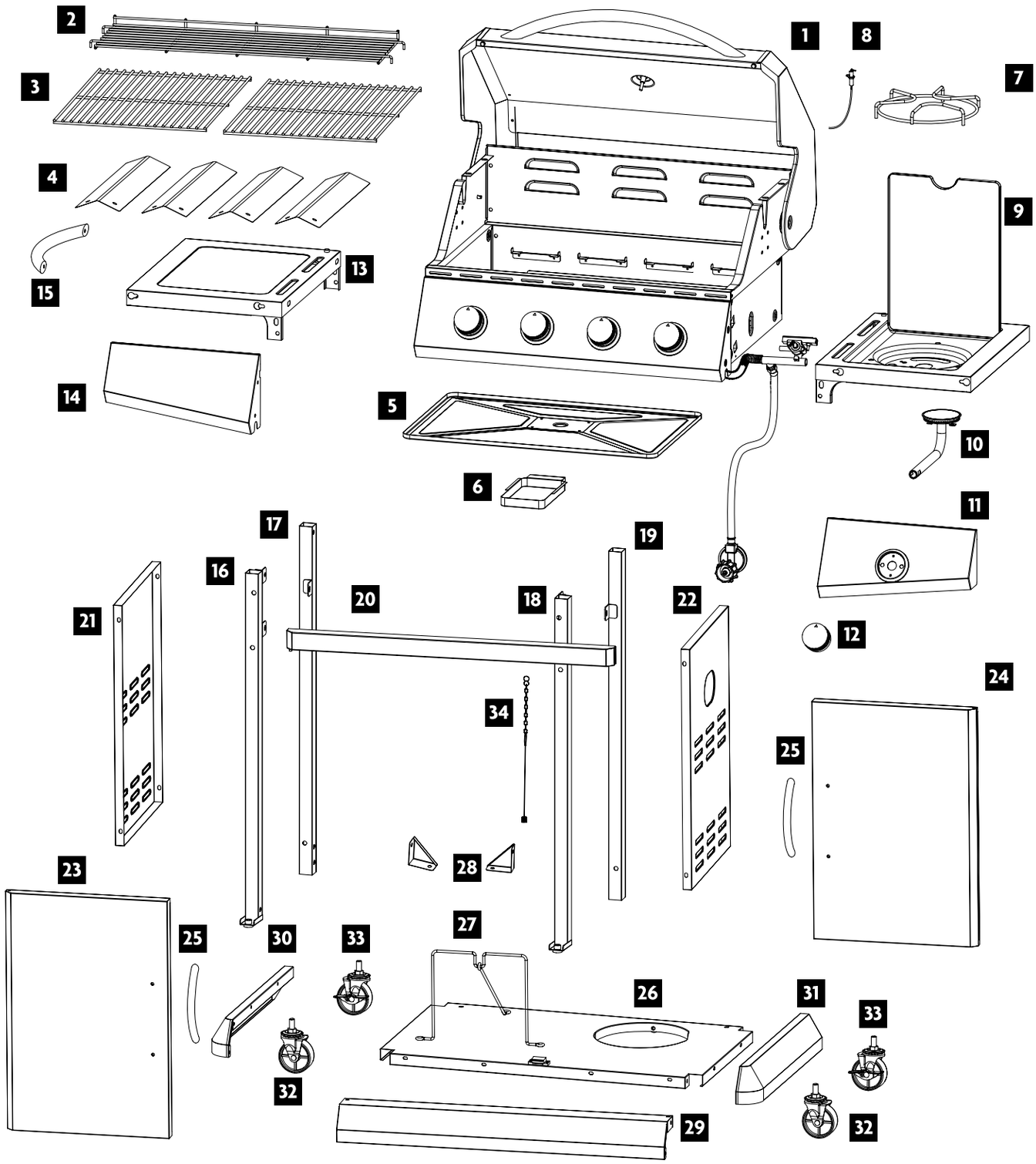
TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 7 12-09-26 4:09 PM

Liste des pièces

CODE	PIÈCE	QUANTITÉ
1	Enceinte de sécurité	1
2	Grille-réchaud	1
3	Gril de cuisson	2
4	Tente de chaleur	4
5	Plateau à graisse	1
6	Récipient à graisse	1
7	Grille du réchaud latéral	1
8	Électrode du réchaud latéral	1
9	Réchaud latéral	1
10	Brûleur latéral	1
11	Panneau de commande du réchaud latéral	1
12	Bouton du réchaud latéral	1
13	Table latérale	1
14	Panneau de commande de la table latérale	1
15	Poignée de la table latérale	1
16	Pied avant gauche	1
17	Pied arrière gauche	1
18	Pied avant droit	1
19	Pied arrière droit	1
20	Traverse de porte	1
21	Panneau latéral gauche du chariot	1
22	Panneau latéral droit du chariot	1
23	Porte frontale gauche	1
24	Porte frontale droite	1
25	Poignée de porte	2
26	Étagère inférieure	1
27	Câble de support de chariot	1
28	Support de chariot	2
29	Jupe inférieure frontale	1
30	Jupe inférieure gauche	1
31	Jupe inférieure droite	1
32	Roulette	2
33	Roulette à blocage	2
34	Tige d’allumage	1

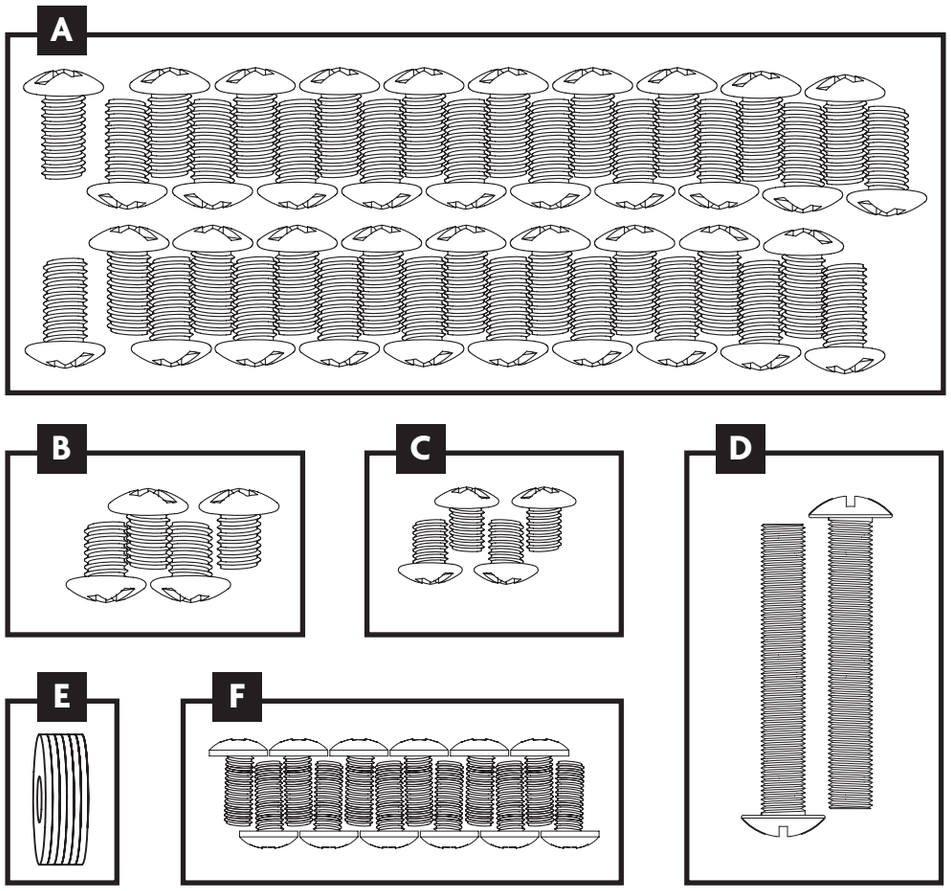
TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 8 12-09-26 4:09 PM

Diagramme des pièces



TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 9 12-09-26 4:09 PM

Diagramme de référence de la quincaillerie



ÉCHELLE 1:1

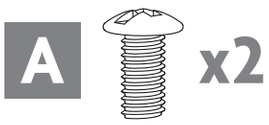
CODE	PIÈCE	QUANTITÉ
A	Boulon M6 x 12 mm	39
B	Boulon M6 x 8 mm	4
C	Boulon M5 x 8 mm	4
D	Boulon M6 x 40 mm	2
E	Rondelle	4
F	Boulon M4 x 10 mm	12

TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 10 12-09-26 4:09 PM

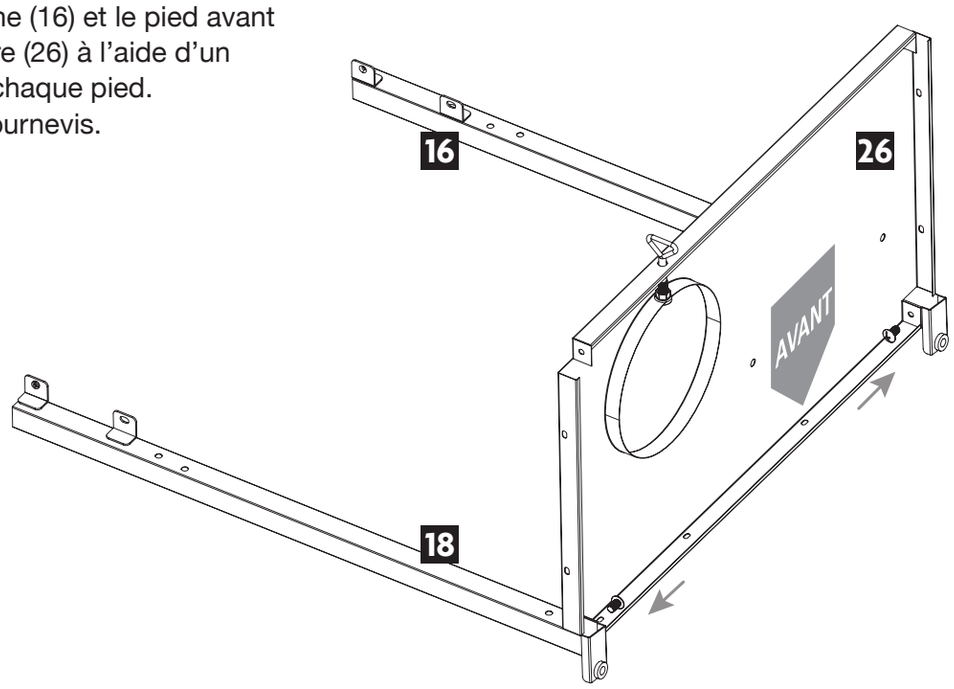
Assemblage

ÉTAPE 1 :

Attachez le pied avant gauche (16) et le pied avant droit (18) à l'étagère inférieure (26) à l'aide d'un boulon M6 x 12 mm (A) sur chaque pied.
Serrez les boulons avec le tournevis.

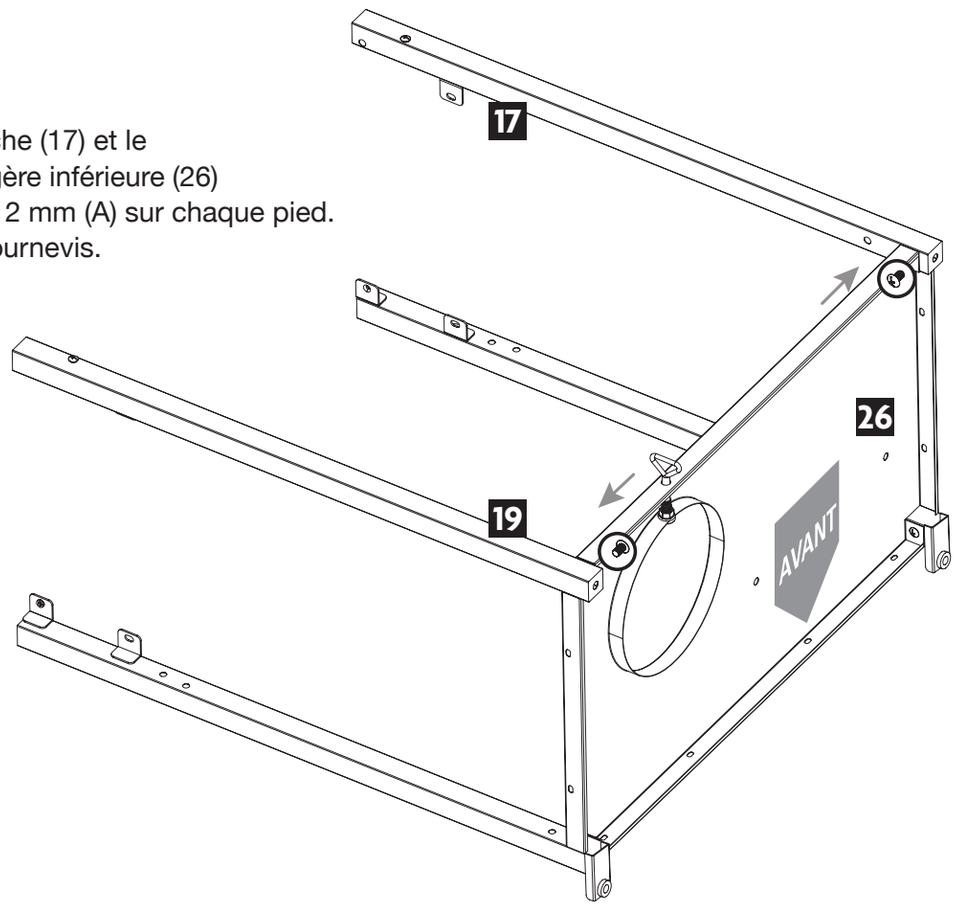


ÉCHELLE 1:1



ÉTAPE 2 :

Attachez le pied arrière gauche (17) et le pied arrière droit (19) à l'étagère inférieure (26) en utilisant un boulon M6 x 12 mm (A) sur chaque pied.
Serrez les boulons avec le tournevis.

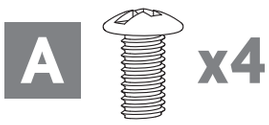


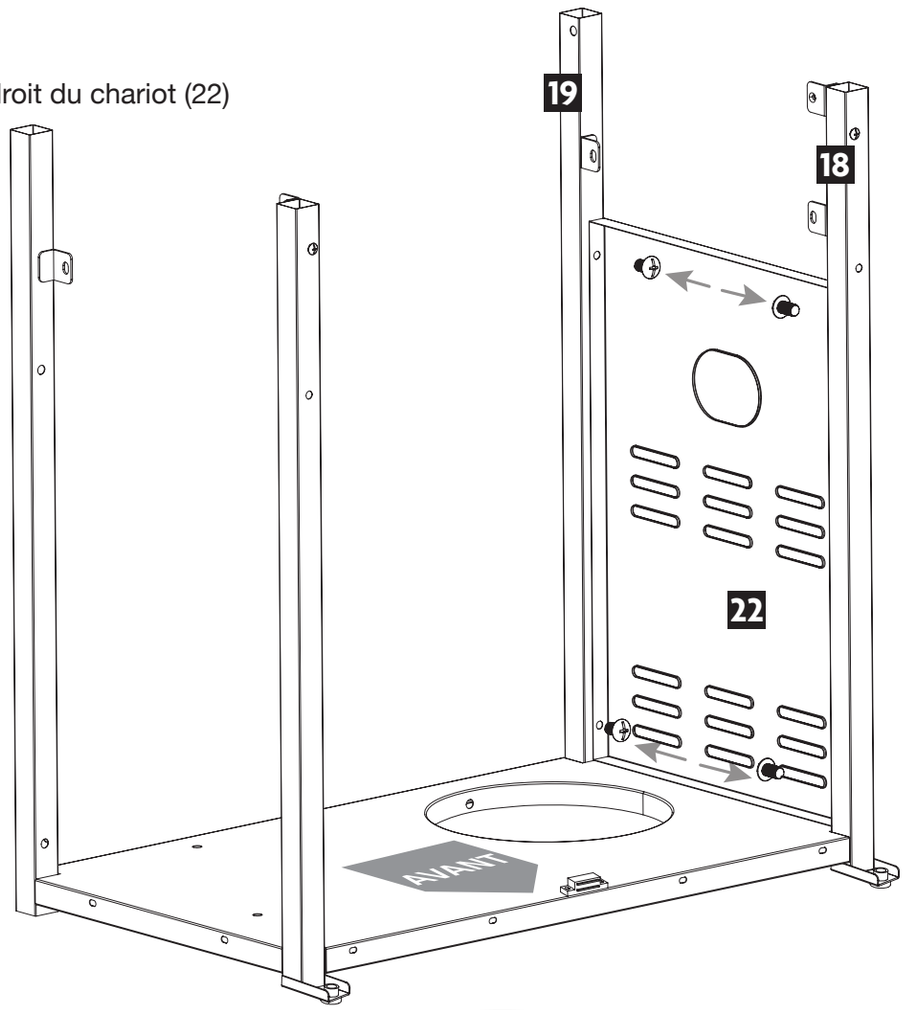
TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 11 12-09-26 4:09 PM

Assemblage

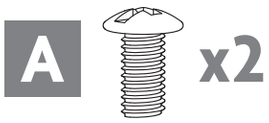
ÉTAPE 3 :

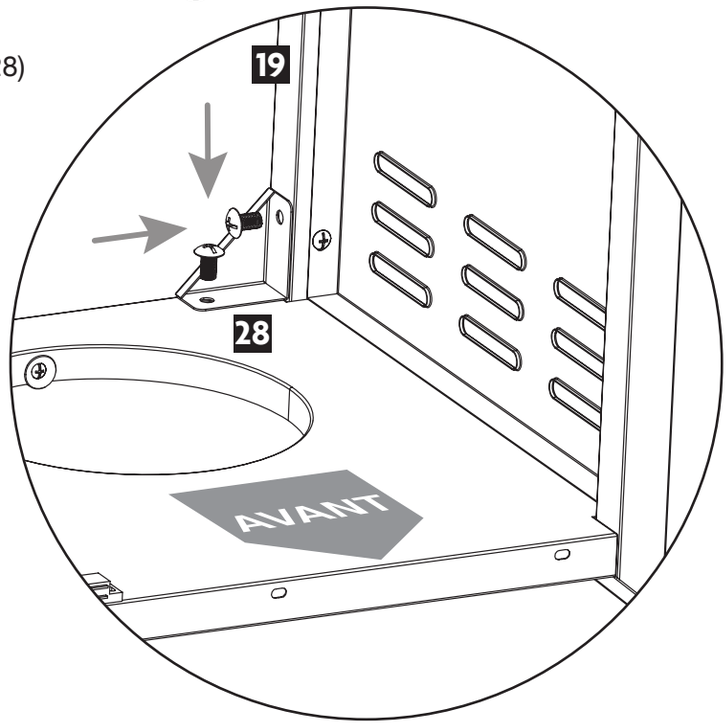
A. Attachez le panneau latéral droit du chariot (22) au pied avant droit (18) et au pied arrière gauche (19) en utilisant quatre boulons M6 x12 mm (A). Serrez les boulons avec le tournevis.





B. Attachez l'un des supports de chariot (28) au pied arrière droit (19) et à l'étagère inférieure (26) en utilisant deux boulons M6 x 12 mm (A). Serrez les boulons avec le tournevis.



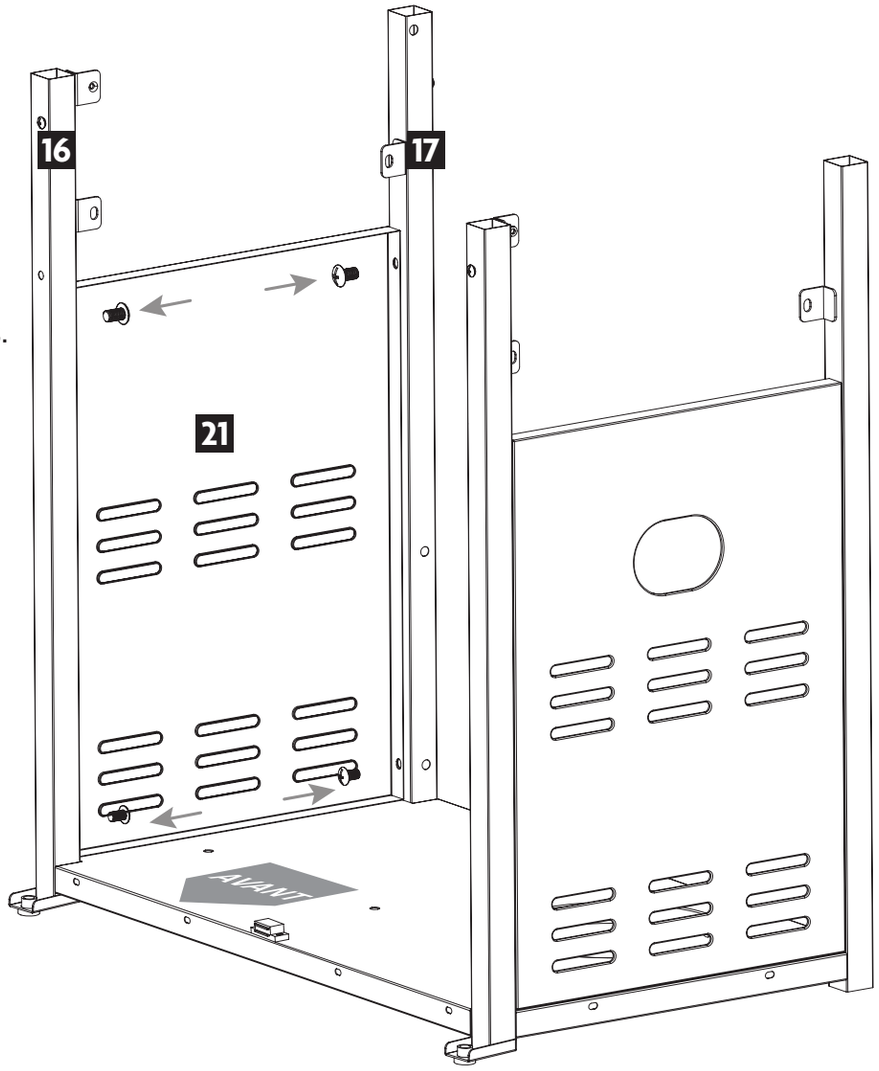


TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 12 12-09-26 4:09 PM

Assemblage

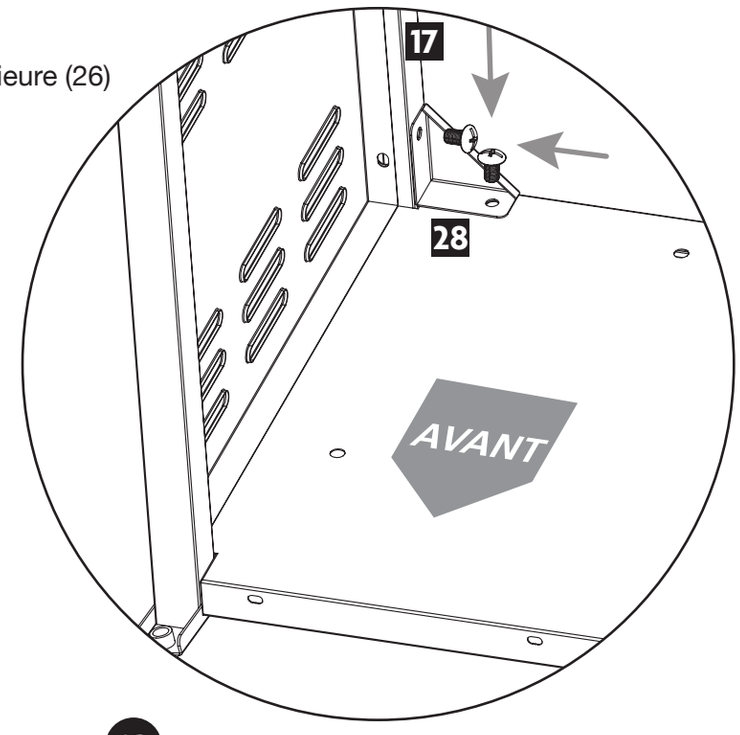
ÉTAPE 4 :

A. Attachez le panneau latéral gauche du chariot (21) au pied avant gauche (16) et au pied arrière gauche (17) en utilisant quatre boulons M6 x 12 mm (A). Serrez les boulons avec le tournevis.



A x4

B. Attachez le support de chariot (28) au pied arrière gauche (17) et à l'étagère inférieure (26) en utilisant deux boulons M6 x 12 mm (A). Serrez les boulons avec le tournevis.

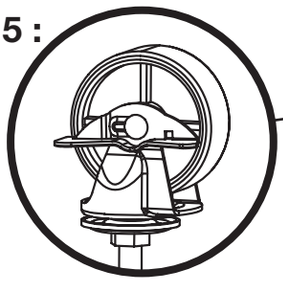


A x2

TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 13 12-09-26 4:09 PM

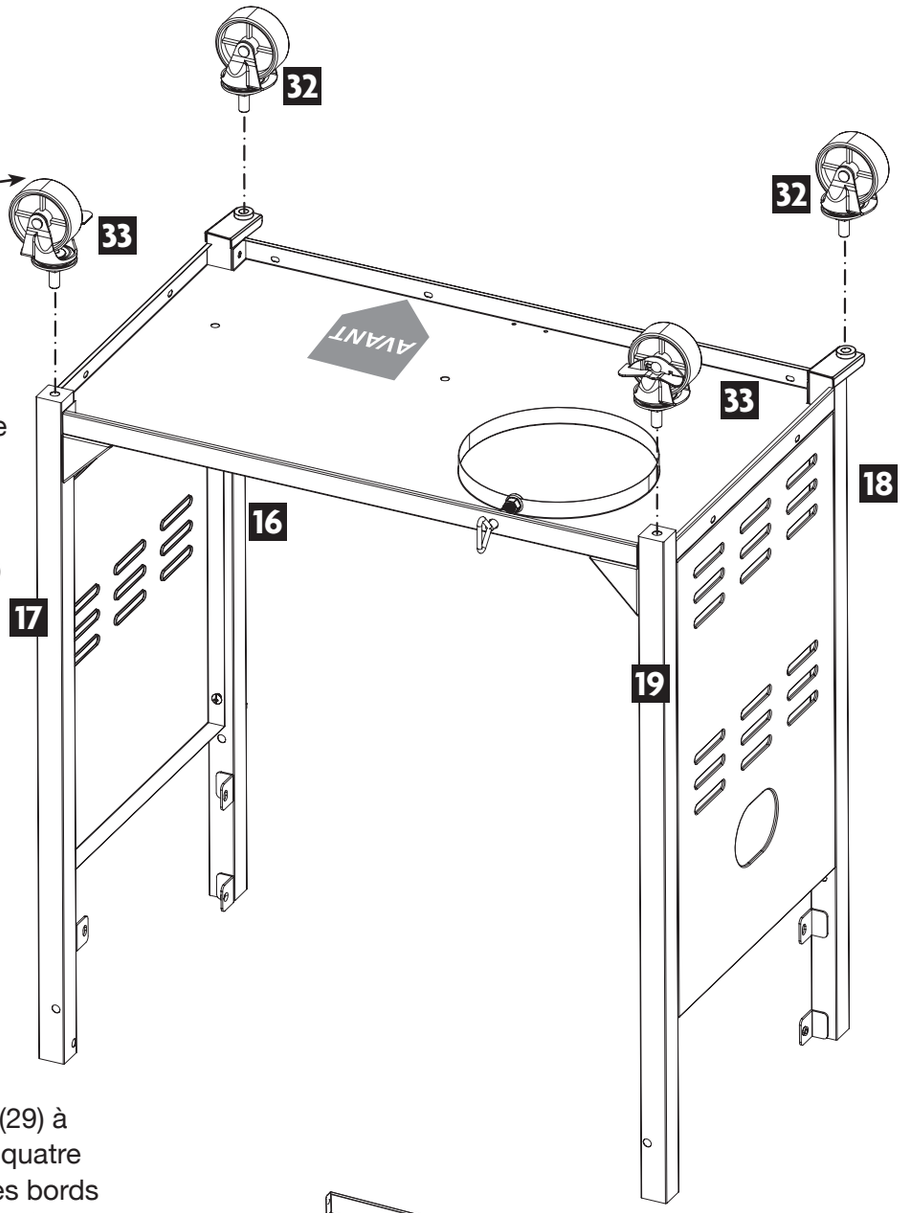
Assemblage

ÉTAPE 5 :



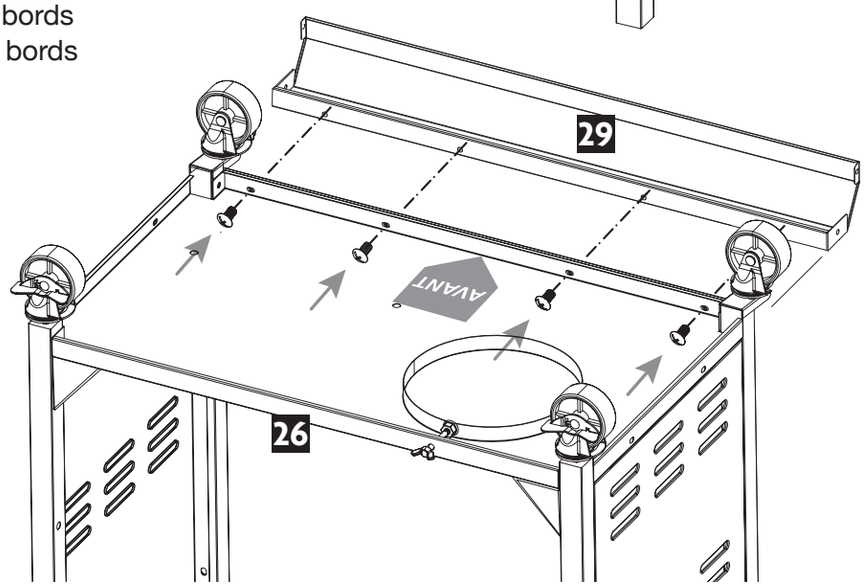
A. Attachez les deux roulettes à blocage (33) au pied arrière gauche (17) et au pied arrière droit (19).

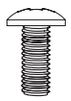
B. Attachez les deux roulettes (32) au pied avant gauche (16) et au pied avant droit (18).



ÉTAPE 6 :

Attachez la jupe inférieure frontale (29) à l'étagère inférieure (26) en utilisant quatre boulons M4 x 10 mm (F). Alignez les bords de la jupe inférieure frontale avec les bords de l'étagère inférieure.
Serrez les boulons avec le tournevis.



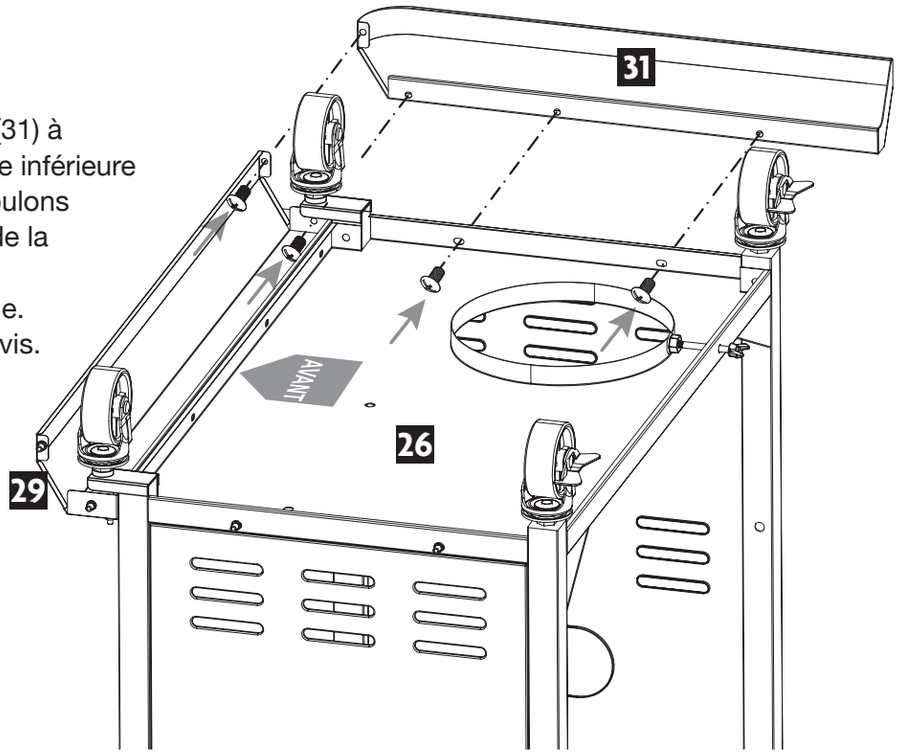
F  x4

TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 14 12-09-26 4:09 PM

Assemblage

ÉTAPE 7 :

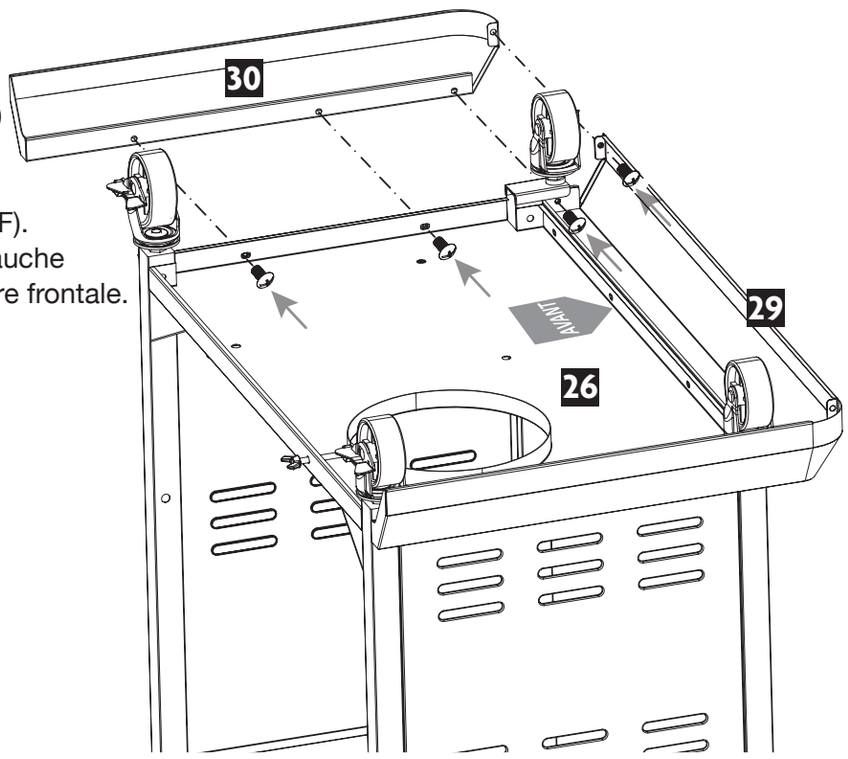
Attachez la jupe inférieure droite (31) à l'étagère inférieure (26) et à la jupe inférieure frontale (29) en utilisant quatre boulons M4 x 10 mm (F). Alignez le bord de la jupe inférieure droite avec le bord frontal de la jupe inférieure frontale. Serrez les boulons avec le tournevis.

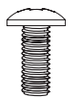


F x4

ÉTAPE 8 :

Attachez la jupe inférieure gauche (30) à l'étagère inférieure (26) et à la jupe inférieure frontale (29) en utilisant quatre boulons M4 x 10 mm (F). Alignez le bord de la jupe inférieure gauche avec le bord frontal de la jupe inférieure frontale. Serrez les boulons avec le tournevis.



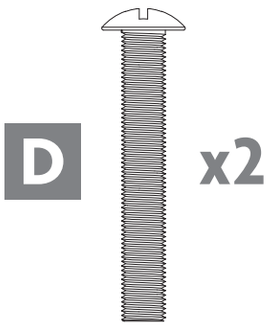
F  x4

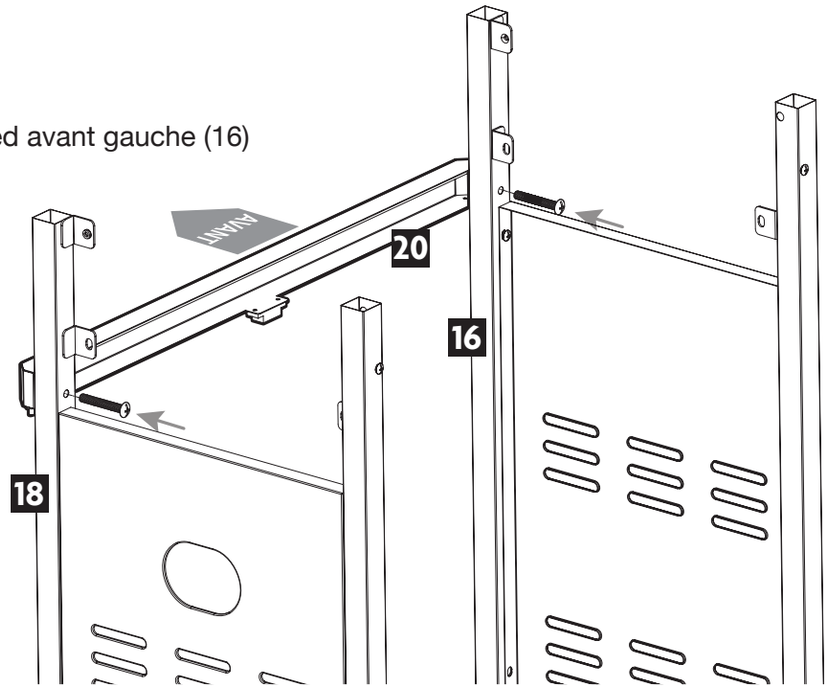
TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 15 12-09-26 4:09 PM

Assemblage

ÉTAPE 9 :

Attachez la traverse de porte (20) au pied avant gauche (16) et au pied avant droit (18) en utilisant deux boulons M6 x 40 mm (D).
Serrez les boulons avec le tournevis.





ÉTAPE 10:

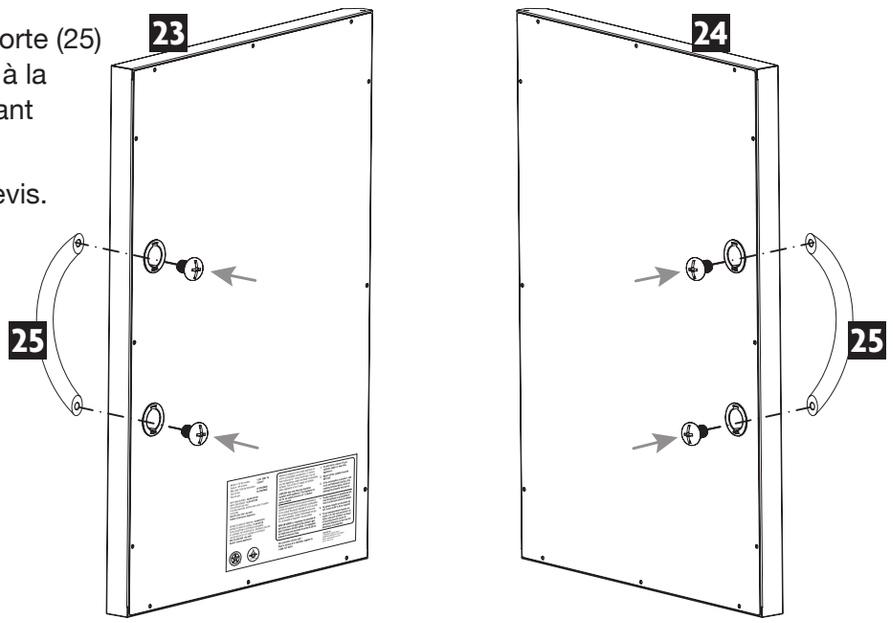
A. Assurez-vous que les freins des roulettes à blocage sont fermement verrouillés (sur la position « ON/OUVRIR ») avant de continuer.

B. Assurez-vous que toutes les vis sont bien serrées et que le cadre est bien équilibré car certaines vis peuvent se dévisser pendant l'assemblage.

ÉTAPE 11 :

Attachez les deux poignées de porte (25) à la porte frontale gauche (23) et à la porte frontale droite (24) en utilisant les boulons M5 x 8 mm (C).

Serrez les boulons avec le tournevis.



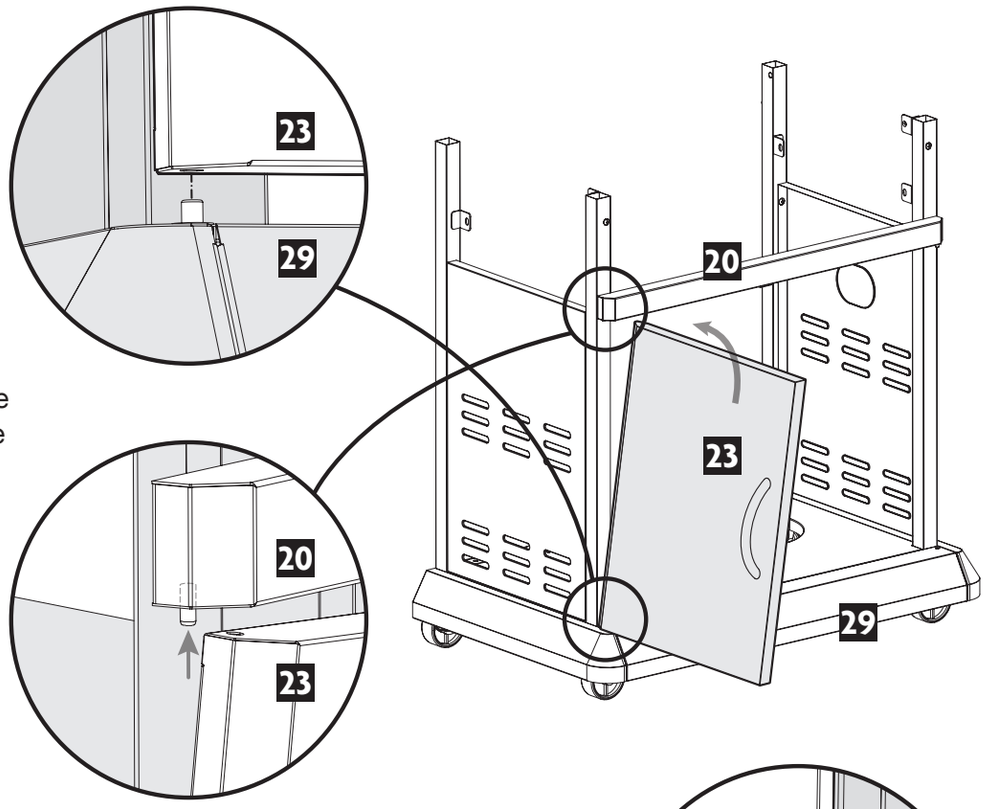
TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 16 12-09-26 4:09 PM

Assemblage

ÉTAPE 12 :

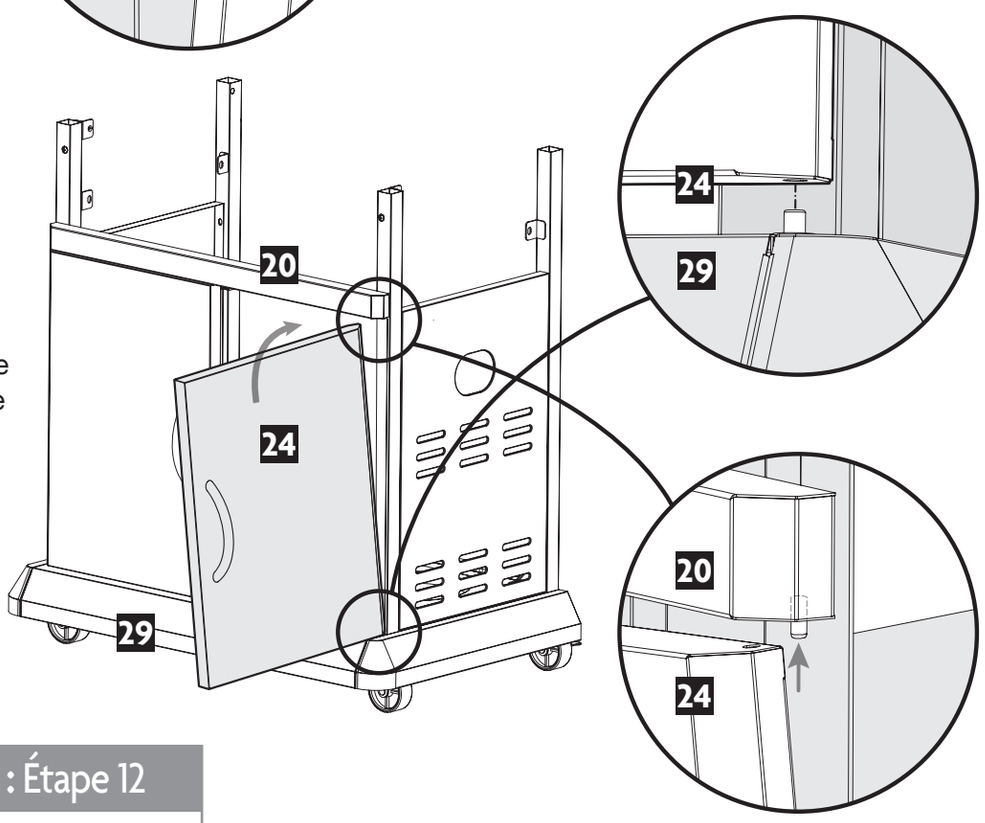
A. Placez la porte frontale gauche (23) sur le montant de porte gauche de la jupe inférieure frontale (29).

B. Appuyez sur la tige du ressort au bas de la traverse de porte (20), puis alignez le trou sur le haut de la porte avec la tige du ressort. Vous devriez entendre un déclic lorsque la porte sera correctement alignée et la porte devrait être attachée.



C. Placez la porte frontale droite (24) sur le montant de porte droite de la jupe inférieure frontale (29).

D. Appuyez sur la tige du ressort au bas de la traverse de porte (20), puis alignez le trou sur le haut de la porte avec la tige du ressort. Vous devriez entendre un déclic lorsque la porte sera correctement alignée et la porte devrait être attachée.



VIDÉO EN LIGNE : Étape 12

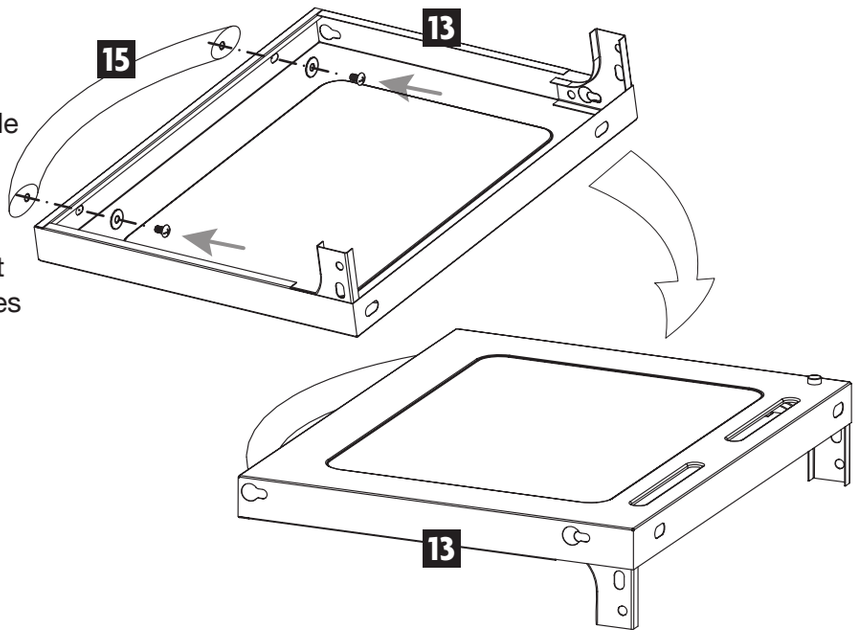
Pour voir une vidéo de présentation détaillée de cette étape de l'assemblage, visitez **www.bbqinstructions.com/2013/etape-12** ou balayez ce code QR à l'aide d'un appareil intelligent orienté Web.

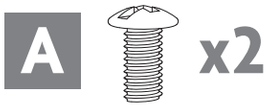
TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 17 12-09-26 4:09 PM

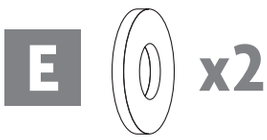
Assemblage

ÉTAPE 13 :

Attachez la poignée de la table latérale (15) à la table latérale (13) à l'aide de deux boulons M6 x 12 mm (A) et en plaçant une rondelle (E) à chaque extrémité entre la table latérale (13) et les boulons M6 x 12 mm (A). Serrez les boulons avec le tournevis.

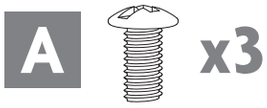


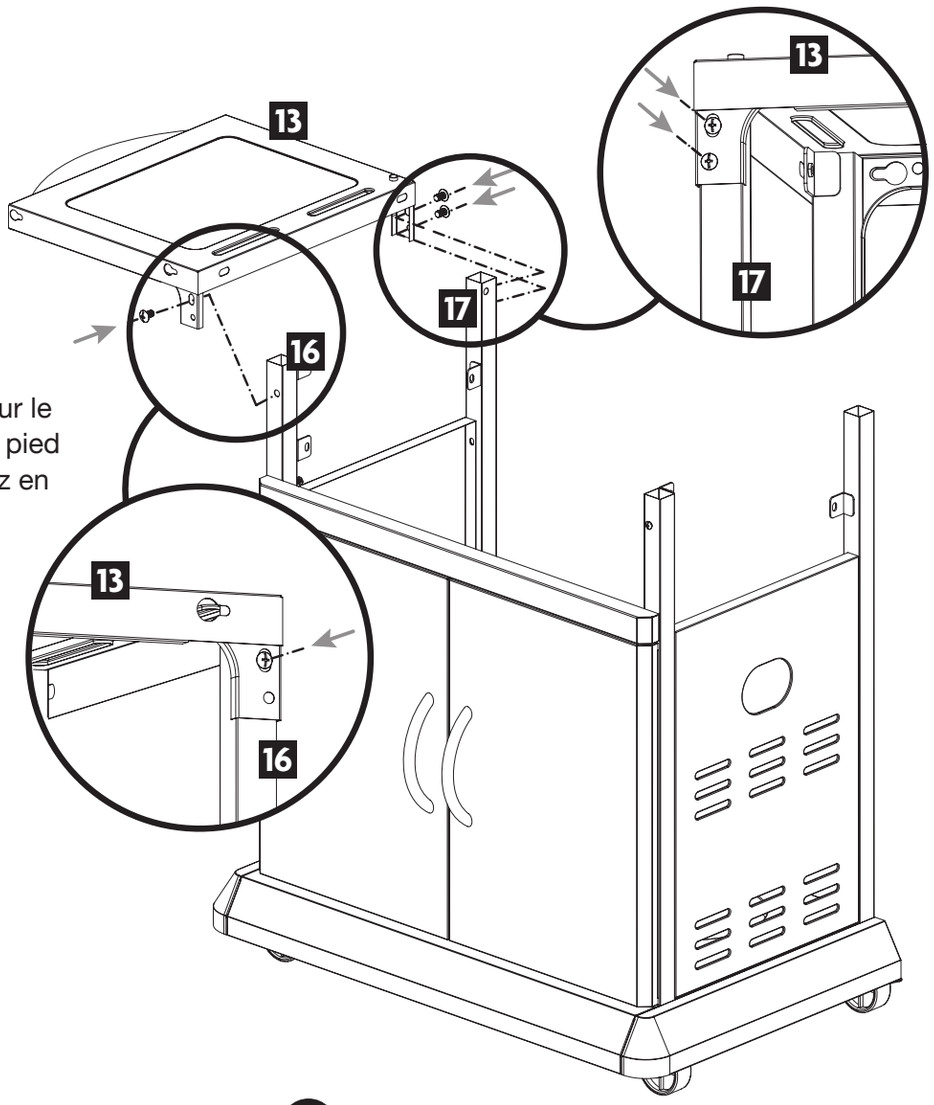




ÉTAPE 14:

Placez la table latérale (13) sur le pied arrière gauche (17) et le pied avant gauche (16) et attachez en utilisant trois boulons M6 x 12 mm (A). Serrez les boulons avec le tournevis.





TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 18 12-09-26 4:09 PM

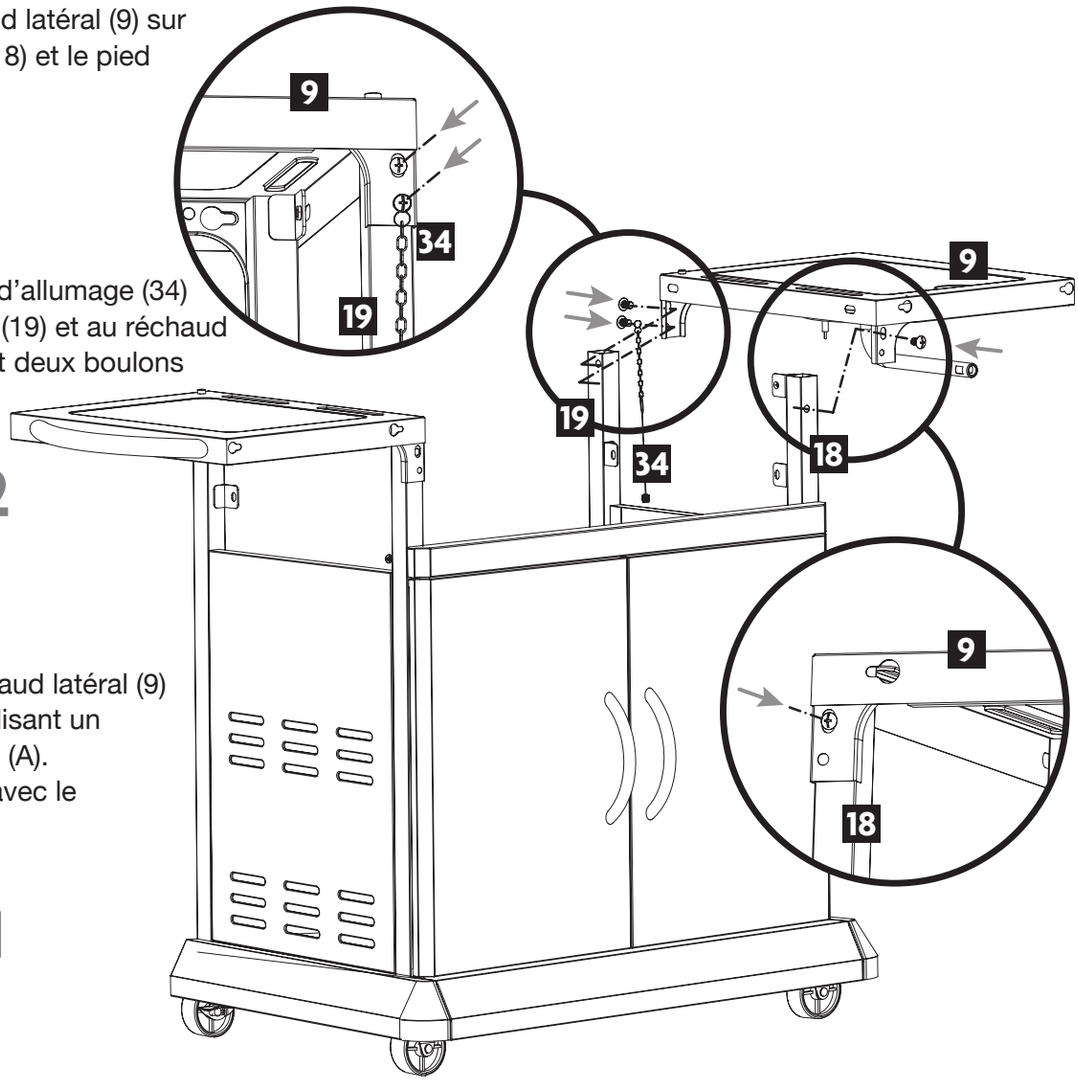
Assemblage

ÉTAPE 15 :

A. Placez le réchaud latéral (9) sur le pied avant droit (18) et le pied arrière droit (19).

B. Attachez la tige d'allumage (34) au pied arrière droit (19) et au réchaud latéral (9) en utilisant deux boulons M6 x 12 mm (A).

C. Attachez le réchaud latéral (9) au pied avant en utilisant un boulon M6 x 12 mm (A). Serrez les boulons avec le tournevis.



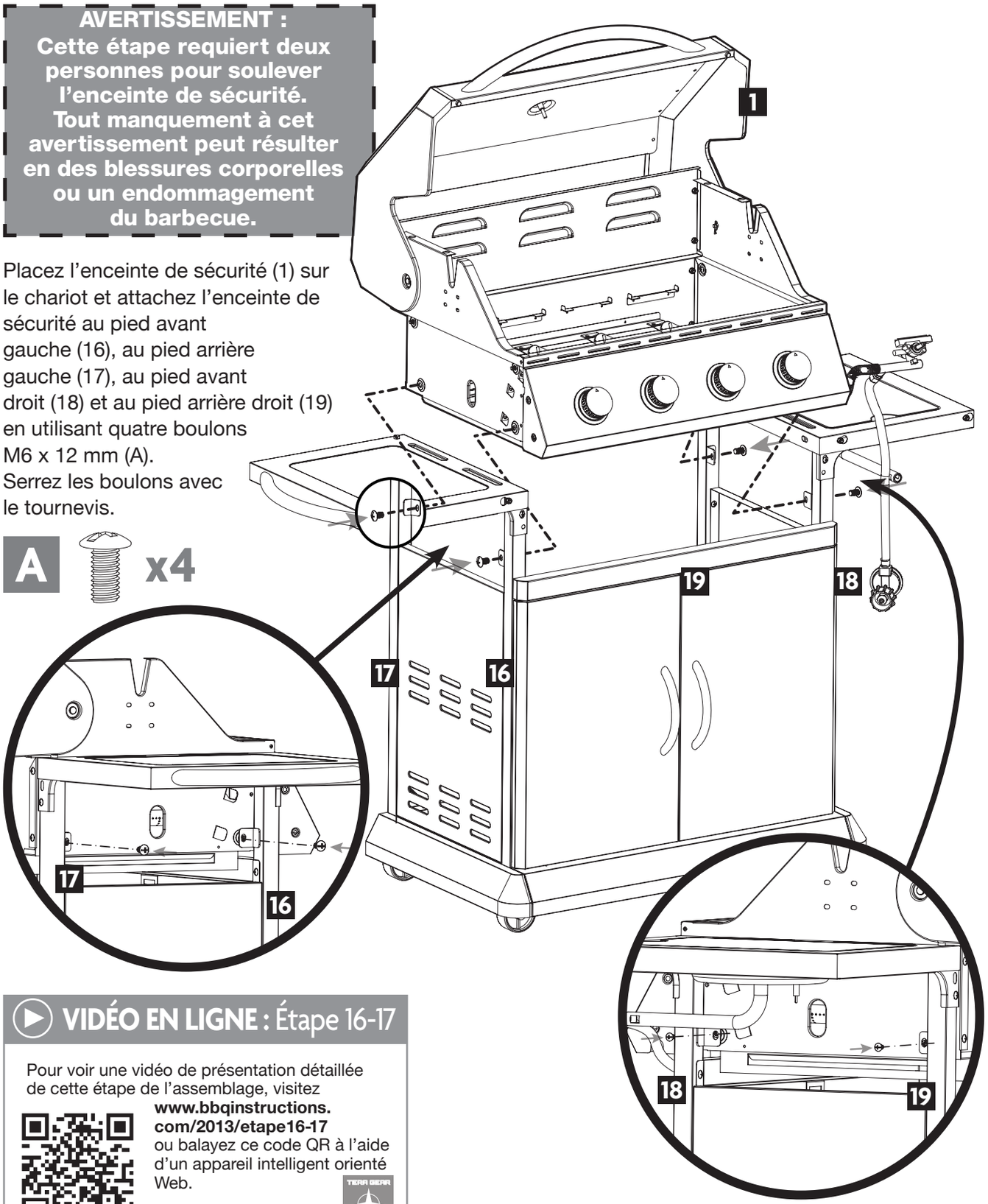
TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 19 12-09-26 4:09 PM

Assemblage

ÉTAPE 16 :

AVERTISSEMENT :
Cette étape requiert deux personnes pour soulever l'enceinte de sécurité. Tout manquement à cet avertissement peut résulter en des blessures corporelles ou un endommagement du barbecue.

Placez l'enceinte de sécurité (1) sur le chariot et attachez l'enceinte de sécurité au pied avant gauche (16), au pied arrière gauche (17), au pied avant droit (18) et au pied arrière droit (19) en utilisant quatre boulons M6 x 12 mm (A). Serrez les boulons avec le tournevis.



A x4

VIDÉO EN LIGNE : Étape 16-17

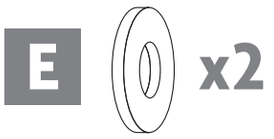
Pour voir une vidéo de présentation détaillée de cette étape de l'assemblage, visitez **www.bbqinstructions.com/2013/etape16-17** ou balayez ce code QR à l'aide d'un appareil intelligent orienté Web.

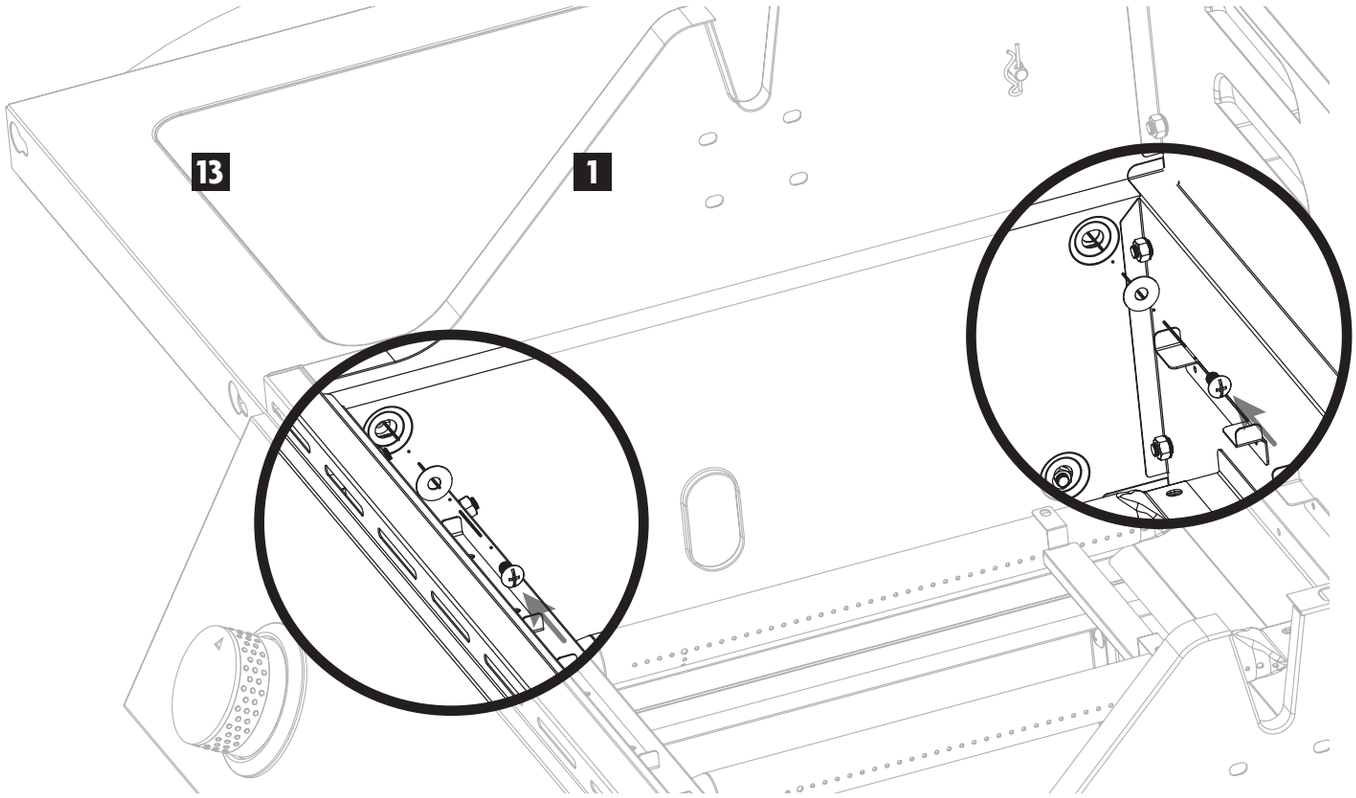
TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 20 12-09-26 4:09 PM

Assemblage

ÉTAPE 17 :

A. De l'intérieur du foyer, attachez l'enceinte de sécurité (1) à la table latérale (13) à l'aide de deux boulons M6 x 12 mm (A) et en plaçant une rondelle (E) entre les boulons M6 x 12 mm (A) et l'enceinte de sécurité (1). Serrez les boulons avec le tournevis.



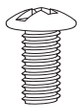


TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 21 12-09-26 4:09 PM

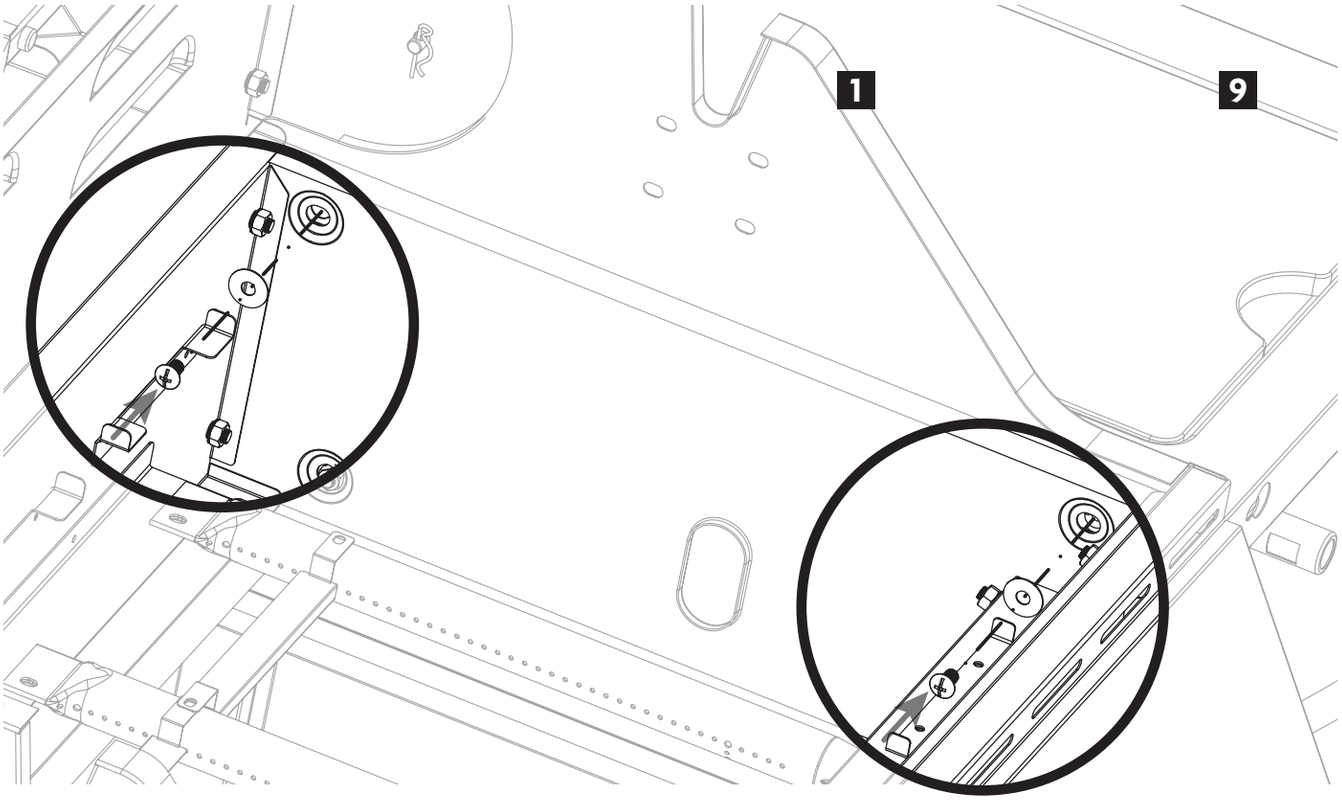
Assemblage

ÉTAPE 17 :

B. Attachez l'enceinte de sécurité (1) au réchaud latéral (9) à l'aide de deux boulons M6 x 12 mm (A) en plaçant une rondelle (E) entre les boulons M6 x 12 mm (A) et l'enceinte de sécurité (1). Serrez les boulons avec le tournevis.

A  **x2**

E **x2**



VIDÉO EN LIGNE : Étape 16-17

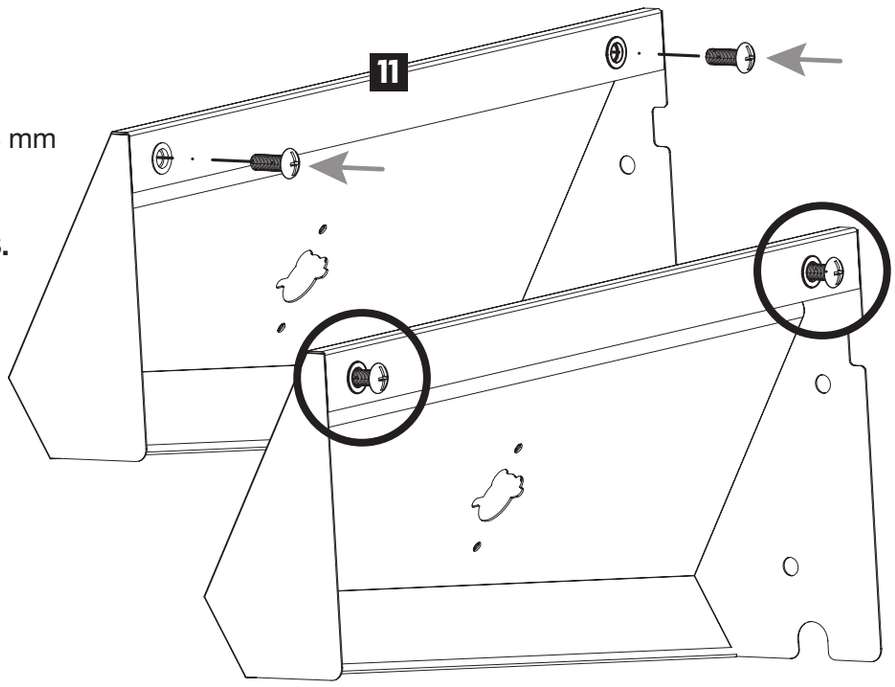
Pour voir une vidéo de présentation détaillée de cette étape de l'assemblage, visitez **www.bbqinstructions.com/2013/etape16-17** ou balayez ce code QR à l'aide d'un appareil intelligent orienté Web.

TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 22 12-09-26 4:09 PM

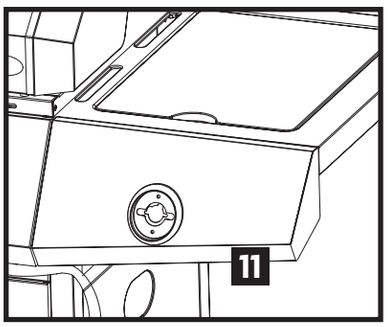
Assemblage

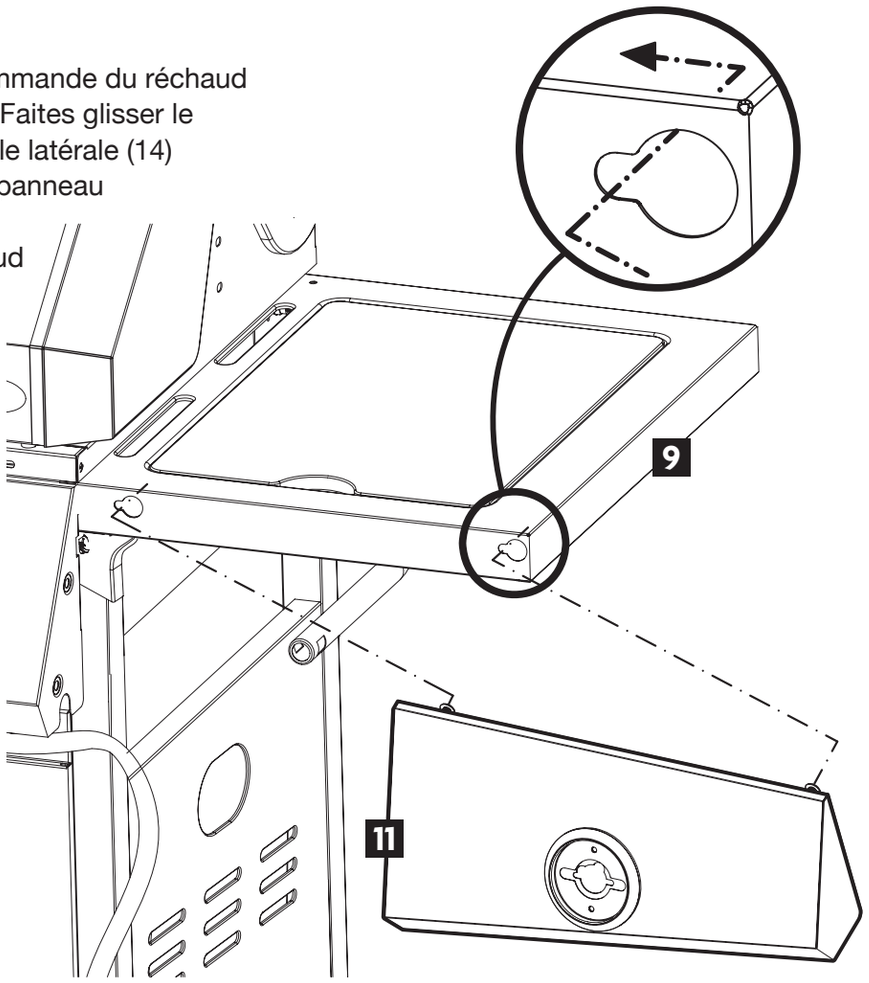
ÉTAPE 18 :

A. Attachez deux boulons M6 x 8 mm (B) au panneau de commande du réchaud latéral (11).
NE SERREZ PAS LES BOULONS.



B. Accrochez le panneau de commande du réchaud latéral (11) au réchaud latéral (9). Faites glisser le panneau de commande de la table latérale (14) vers la gauche jusqu'à ce que le panneau de commande du réchaud latéral soit aligné avec le bord du réchaud latéral. Serrez les boulons avec le tournevis.



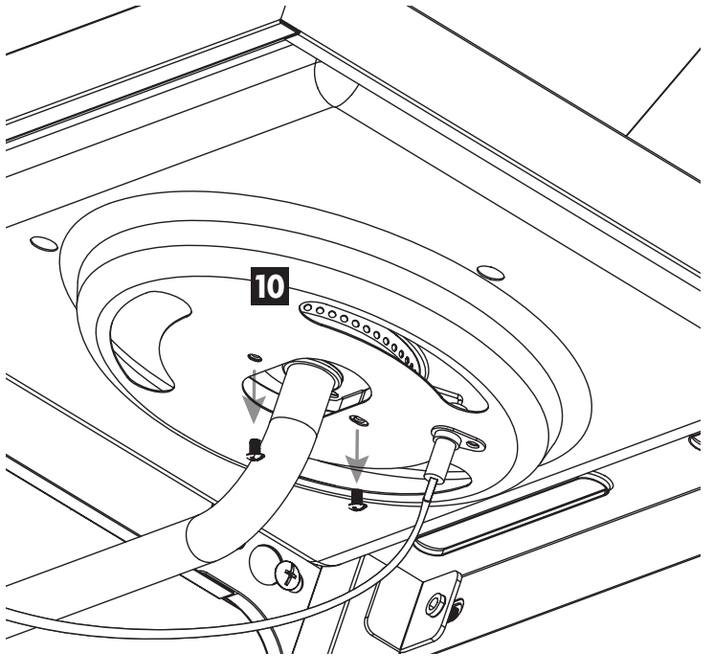


TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 23 12-09-26 4:09 PM

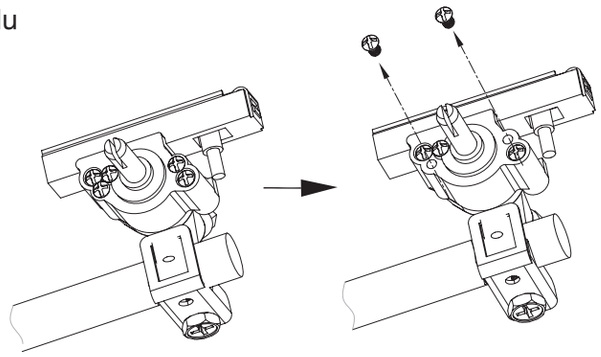
Assemblage

ÉTAPE 19 :

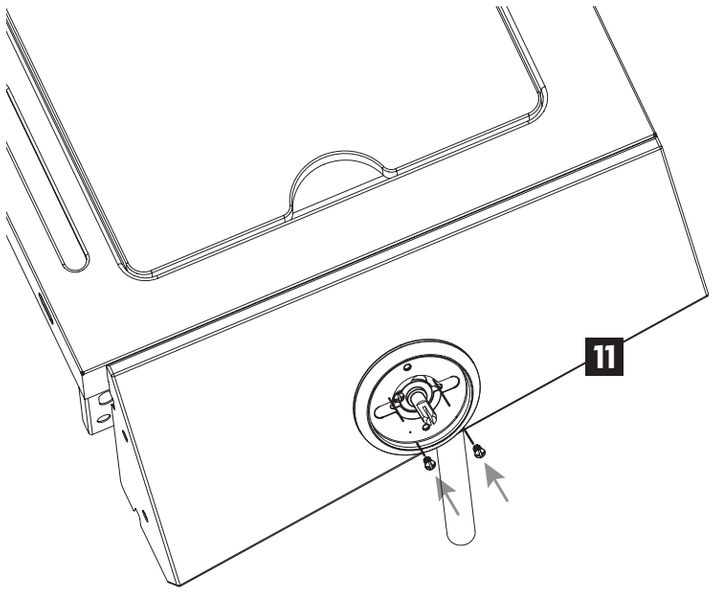
A. Dévissez les deux vis pré-installées à la section inférieure du brûleur latéral (10).



B. Retirez deux des vis pré-installées de la valve du brûleur latéral sur le tuyau attaché à l'enceinte de sécurité (1).



C. Attachez la valve du brûleur latéral au panneau de commande du réchaud latéral (11) en utilisant les deux vis retirées à l'étape précédente.



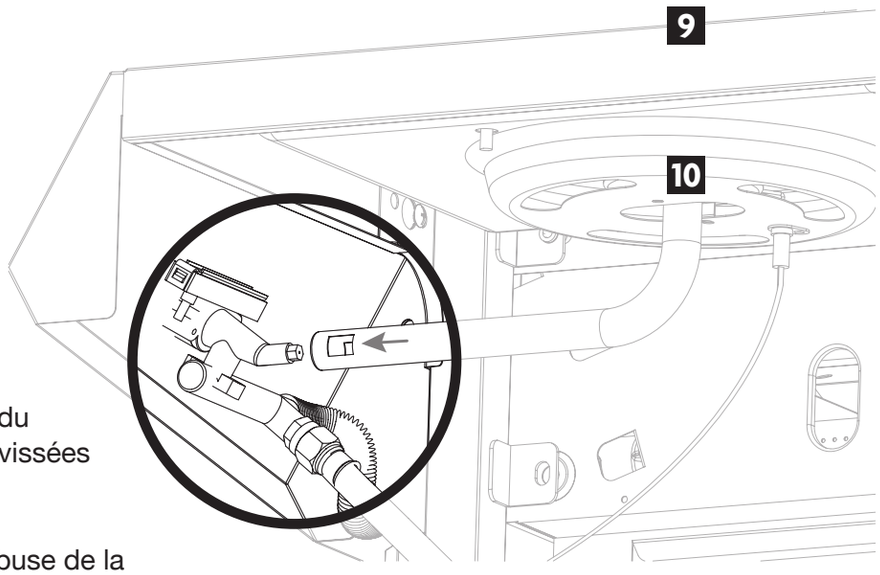
VIDÉO EN LIGNE : Étape 19

Pour voir une vidéo de présentation détaillée de cette étape de l'assemblage, visitez **www.bbqinstructions.com/2013/etape19** ou balayez ce code QR à l'aide d'un appareil intelligent orienté Web.

TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 24 12-09-26 4:09 PM

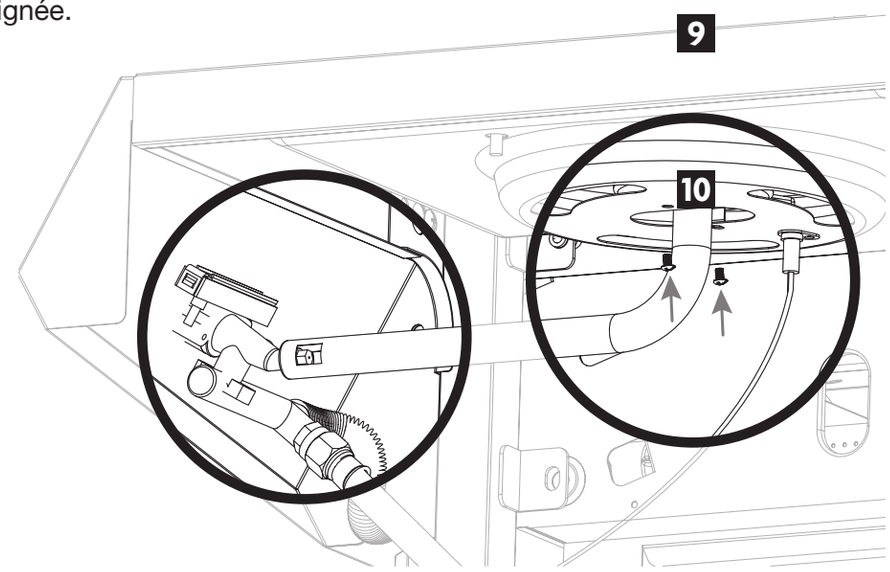
Assemblage

ÉTAPE 19 :

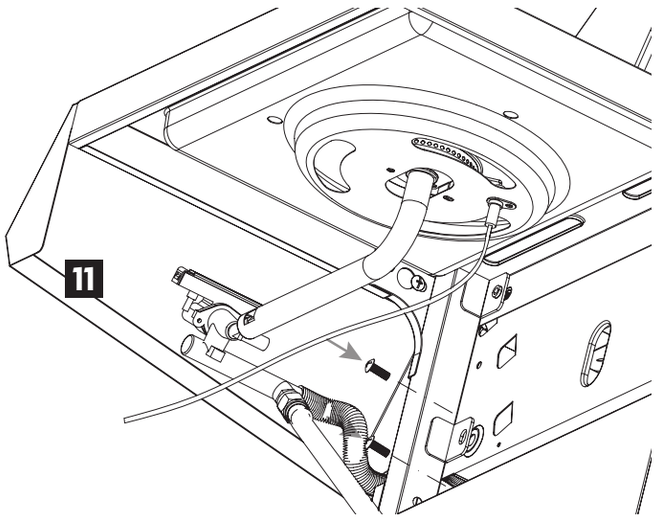


D. Insérez la buse de la valve du brûleur latéral dans le tuyau d'alimentation du brûleur latéral. Une fois alignée, serrez les deux vis du brûleur latéral (10) qui avaient été dévissées du réchaud latéral (9) à l'étape 19-A.

IMPORTANT : Assurez-vous que la buse de la valve est correctement insérée et alignée.



E. Ajustez le panneau de commande du réchaud latéral (11) de sorte qu'il soit aligné avec l'avant du panneau de commande principal de l'enceinte de sécurité (1). Attachez le panneau de commande du réchaud latéral à l'enceinte de sécurité en utilisant deux boulons M6 x 12 mm (A). Serrez les boulons avec le tournevis.

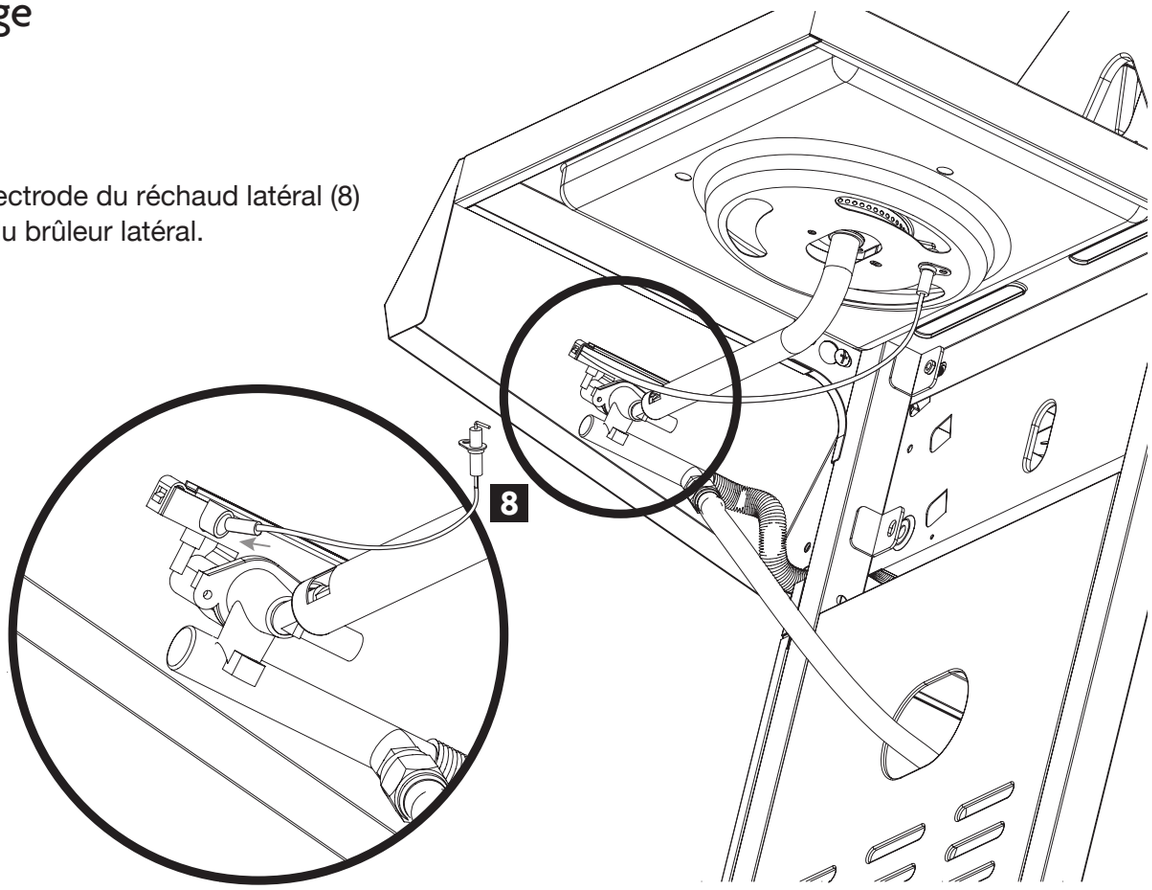


TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 25 12-09-26 4:09 PM

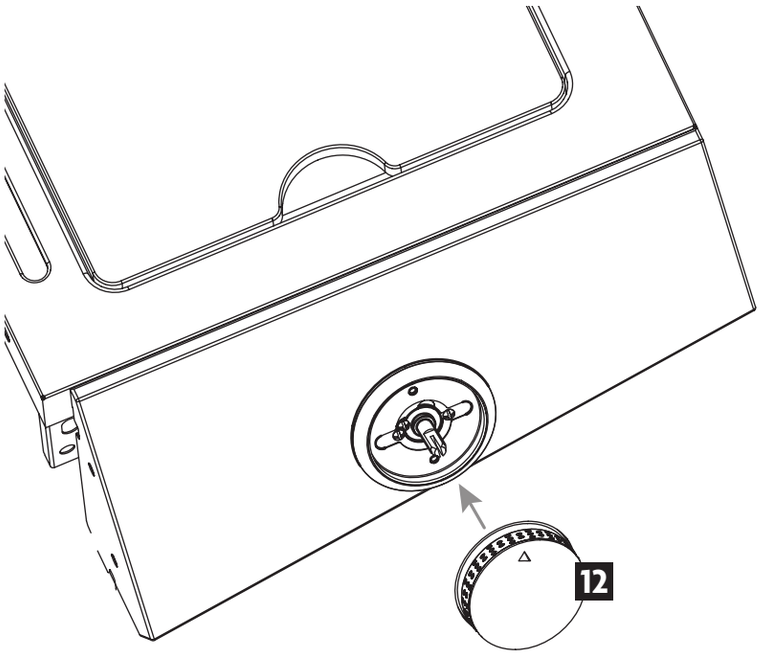
Assemblage

ÉTAPE 19

F. Insérez l'électrode du réchaud latéral (8) dans la valve du brûleur latéral.



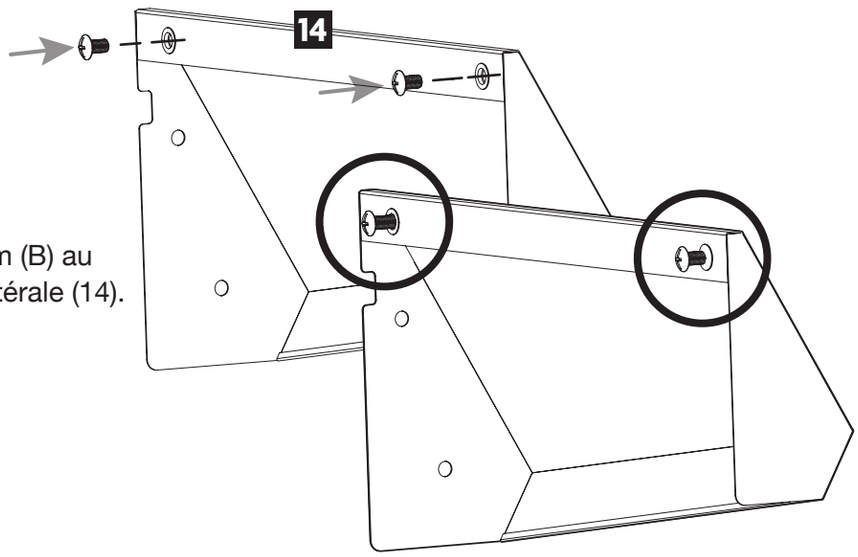
G. Attachez le bouton du réchaud latéral (12) sur le panneau de commande du réchaud latéral (11) en alignant le bouton avec la tige et en appuyant fermement.



TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 26 12-09-26 4:09 PM

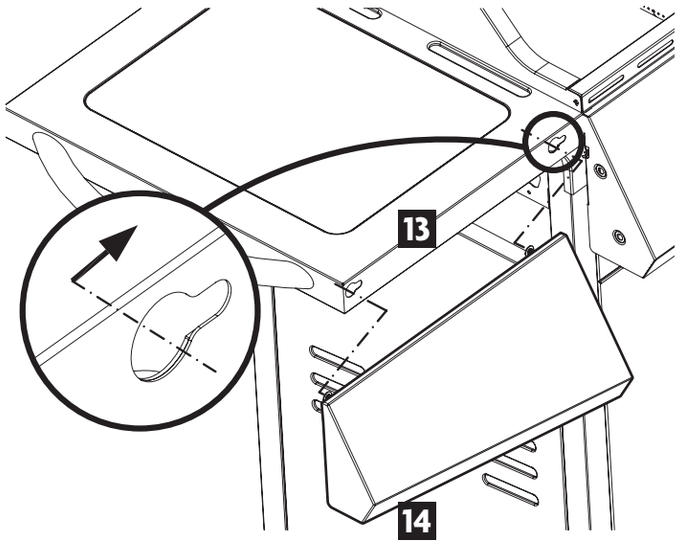
Assemblage

ÉTAPE 20 :



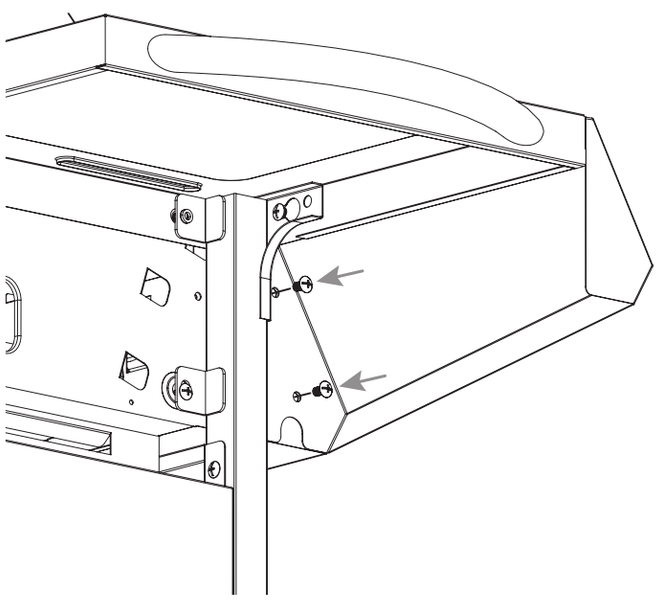
A. Attachez deux boulons M6 x 8 mm (B) au panneau de commande de la table latérale (14). **NE SERREZ PAS LES BOULONS.**

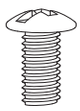
B **x2**



B. Accrochez le panneau de commande de la table latérale (14) sur la table latérale (13). Faites glisser le panneau de commande de la table latérale (14) vers la droite jusqu'à ce que le panneau soit aligné avec le bord de l'étagère latérale. Serrez les boulons avec le tournevis.

C. Ajustez le panneau de commande de la table latérale (14) de sorte qu'il soit aligné avec l'avant du panneau de commande principal de l'enceinte de sécurité (1). Attachez le panneau de commande de la table latérale à l'enceinte de sécurité en utilisant deux boulons M6 x 12 mm (A). Serrez les boulons avec le tournevis.



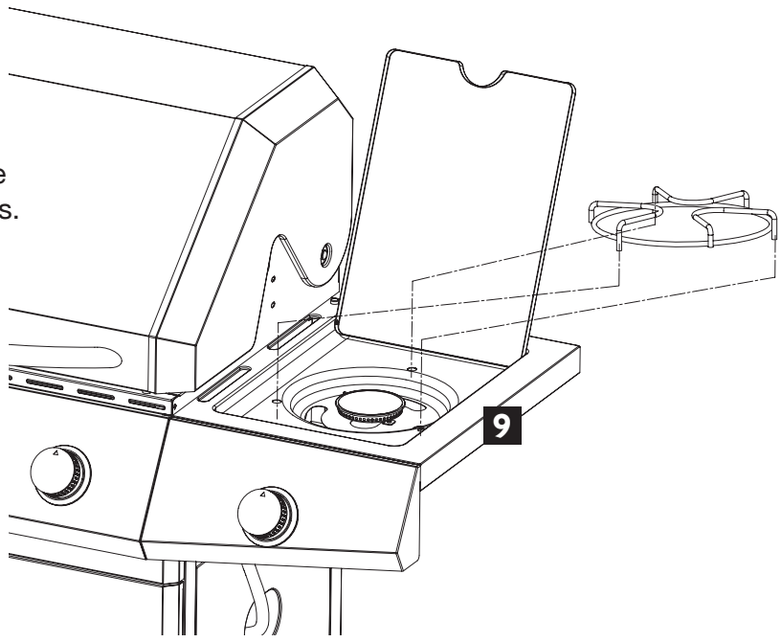
A  **x2**

TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 27 12-09-26 4:09 PM

Assemblage

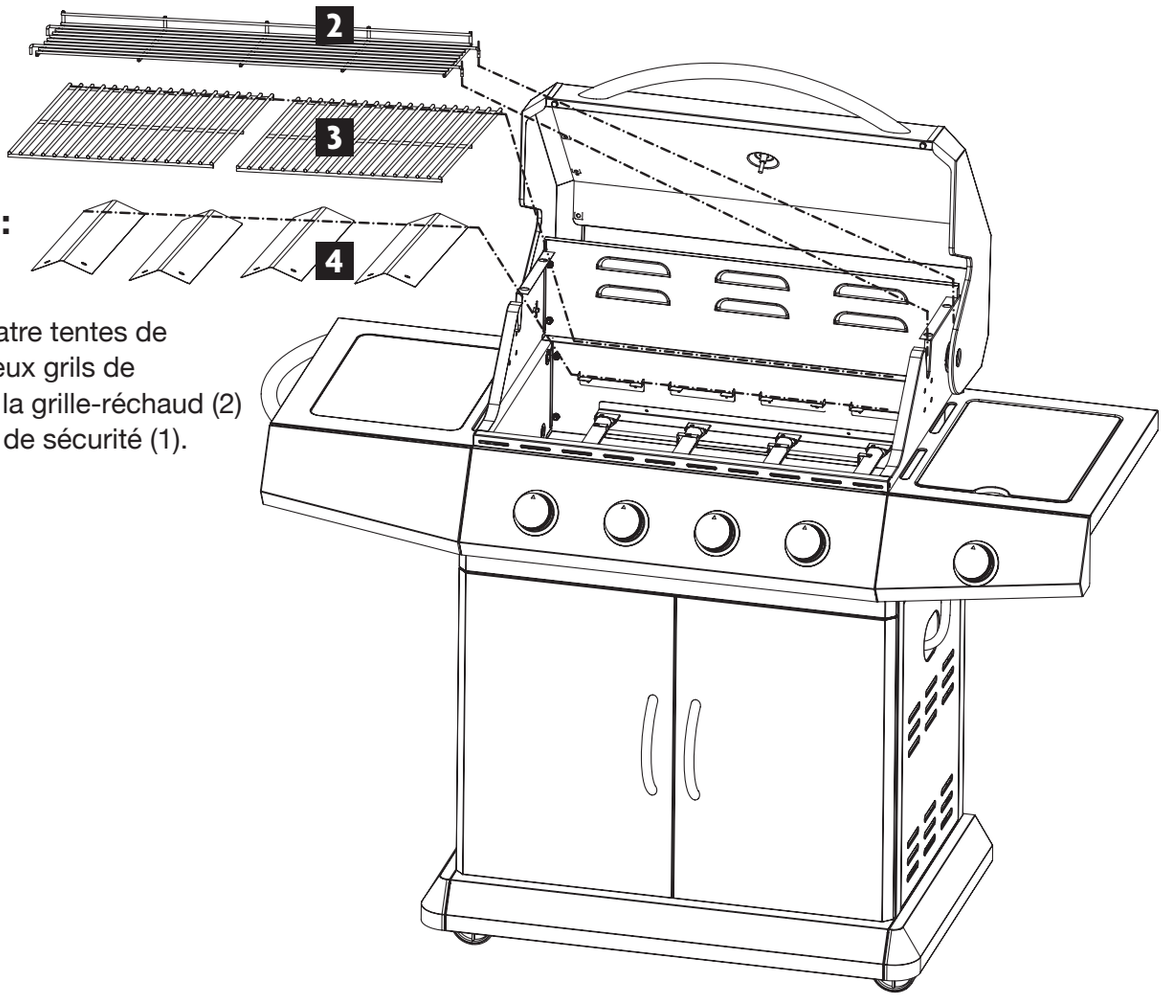
ÉTAPE 21 :

Placez la grille du réchaud latéral (7) sur le réchaud latéral (9) et alignez avec les trous.



ÉTAPE 22 :

Placez les quatre tentes de chaleur (4), deux grils de cuisson (3) et la grille-réchaud (2) sur l'enceinte de sécurité (1).

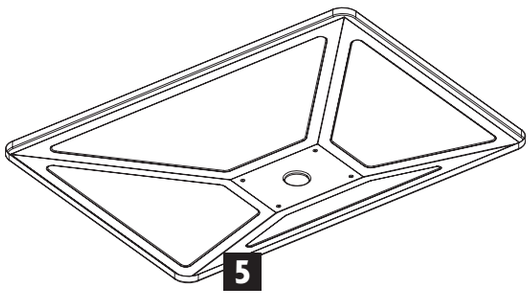


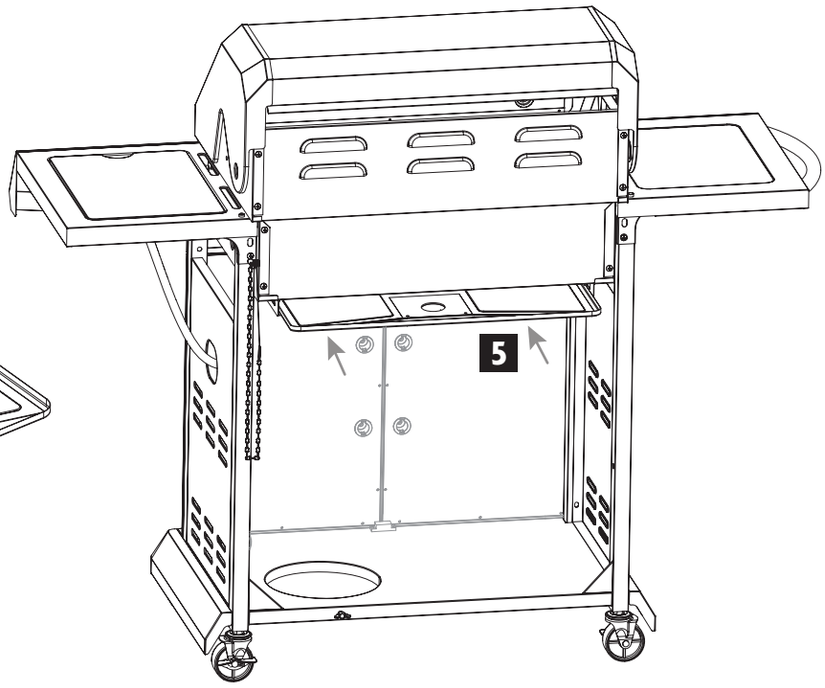
TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 28 12-09-26 4:09 PM

Assemblage

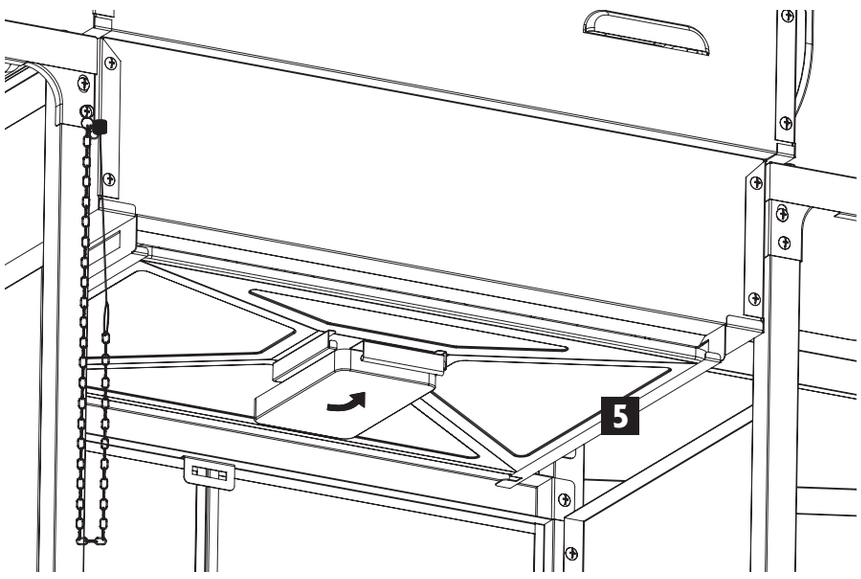
ÉTAPE 23 :

A. De l'arrière du gril de cuisson, faites glisser le plateau à graisse (5) en dessous de l'enceinte de sécurité (1).





B. Faites glisser le récipient à graisse (6) dans les rainures du bas du plateau à graisse (5).

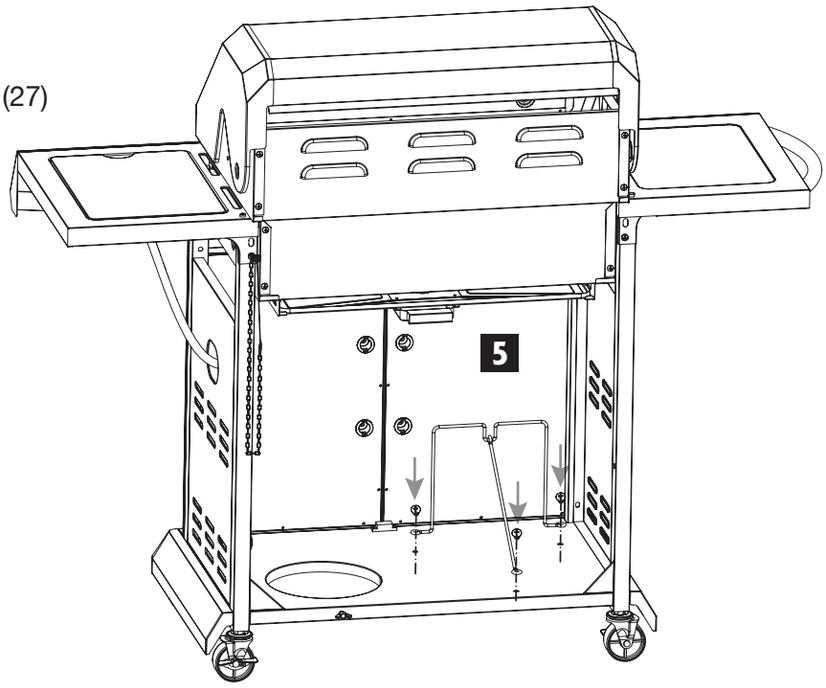


TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 29 12-09-26 4:09 PM

Assemblage

ÉTAPE 24 :

Attachez le câble de support de chariot (27) à l'étagère inférieure (26) en utilisant trois boulons M6 x 12 mm (A).



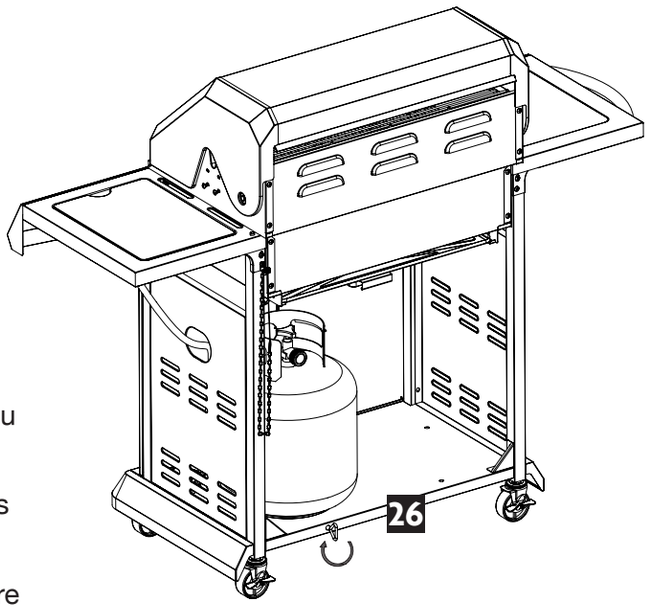
ÉTAPE 25 :

Assurez-vous que toutes les vis sont serrées et que le cadre est bien équilibré car certaines vis peuvent se dévisser durant l'assemblage.

TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 30 12-09-26 4:09 PM

Assemblage

ÉTAPE 26 :



A. Retirez le bouchon antipoussière de la bouteille de gaz.

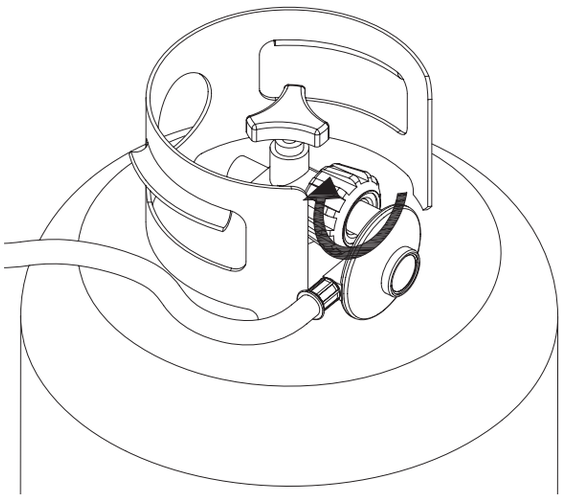
B. Placez la bouteille de gaz propane dans la section armoire et fixez-la en place avec la vis de sécurité du réservoir sur l'étagère inférieure (26).

C. Vissez l'écrou de raccordement du régulateur sur le robinet de la bouteille de gaz dans le sens horaire ou vers la droite, en serrant à la main seulement.

D. Effectuez l'essai d'étanchéité selon les instructions de la page 32.

REMARQUE : Ce raccord se serre dans le sens horaire et ne permettra pas au gaz de se libérer à moins que le raccord soit serré. Serrez-le à la main seulement pour ne pas endommager le filetage.

AVERTISSEMENT : N'utilisez pas de clé pour serrer le raccord. L'usage d'une clé pourrait endommager le raccordement du régulateur ou la bouteille de gaz, ce qui pourrait causer une fuite.

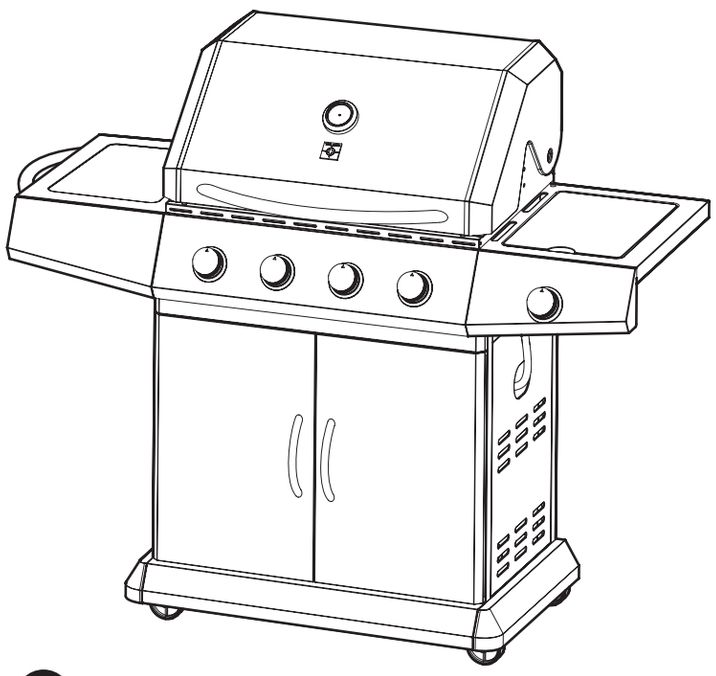


Retrait de la bouteille de gaz –
Pour déconnecter la bouteille de gaz GPL :

A. Tournez les boutons des brûleurs sur la position « Fermé ».

B. Fermez complètement le robinet de la bouteille de gaz.

C. Détachez le régulateur du robinet de la bouteille en tournant l'écrou de raccordement du régulateur dans le sens antihoraire.



ÉTAPE 27 :

Complété

TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 31 12-09-26 4:09 PM

Essai d'étanchéité

Il est important de vérifier régulièrement les tuyaux, les raccords et les bouteilles de gaz pour s'assurer qu'il n'y a pas de fuites. Le fait d'ignorer cette vérification peut résulter en un incendie ou une explosion qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort. Cet essai d'étanchéité doit être fait régulièrement pour s'assurer que l'appareil au gaz et la bouteille de gaz fonctionnent bien et en toute sécurité.

DANGER : N'utilisez pas de flamme nue pour détecter les fuites. Ne fumez pas et assurez-vous qu'il n'y a pas d'étincelles ni de flammes nues à l'endroit où vous effectuez le test d'étanchéité. Les étincelles ou les flammes nues peuvent résulter en un incendie ou une explosion qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

Un essai d'étanchéité doit être fait sur les raccords chaque fois que la bouteille de gaz est retirée et chaque fois que vous déconnectez et reconnectez un raccord pour le gaz.

Raccords des brûleurs

1. Assurez-vous que la valve du régulateur et les raccords de tuyaux souples sont attachés au brûleur et à la bouteille en toute sécurité. Si votre appareil a été assemblé pour vous, vérifiez visuellement le raccord entre le tuyau de venturi et l'orifice. Assurez-vous que le tuyau de venturi est ajusté sur l'orifice.

2. Si le tuyau du brûleur ne s'encastre pas sur l'orifice, veuillez contacter le Service à la clientèle au 1 800 737-8815 pour obtenir de l'aide.

AVERTISSEMENT : Le fait de ne pas vérifier ce raccord ou de ne pas suivre ces instructions peut résulter en un incendie ou une explosion qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

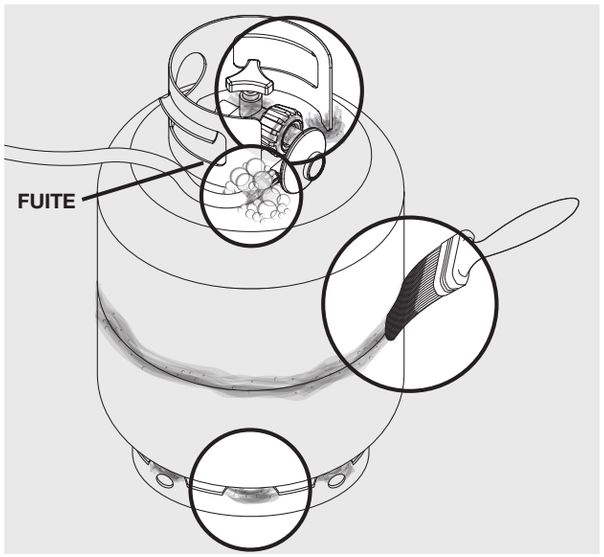
Assurez-vous que le barbecue et la bouteille de gaz sont dans un endroit bien ventilé.

ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ DES RACCORDS

1. Mélangez 1/4 tasse de détergent à vaisselle liquide et ¾ tasse d'eau.
2. Assurez-vous que les boutons de commande sont sur « FERMÉ ».
3. Tournez le robinet de la bouteille de gaz sur « ON/OUVRIR ».
4. À l'aide d'une cuiller, mettez le mélange sur les raccords, ou utilisez un petit pinceau pour recouvrir tous les raccords et les tuyaux, y compris la rampe de brûleurs (le tuyau en acier qui est relié à tous les brûleurs).
5. Si vous voyez des bulles qui grossissent après plusieurs essais, tournez le robinet de la bouteille sur « OFF/FERMÉ » et déconnectez-la. N'essayez pas de réparer. Appelez le Service à la clientèle au 1 800 737-8815 pour commander des pièces de rechange.
6. Si aucune bulle n'apparaît après une minute, tournez le robinet de la bouteille sur « OFF/FERMÉ », enlevez la solution avec de l'eau et essuyez.

ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ DE LA BOUTEILLE DE GAZ

1. Assurez-vous que les boutons de commande sont sur « OFF/FERMÉ ».
2. Déconnectez la bouteille du régulateur.
3. Retirez la bouteille du chariot.
4. En utilisant la mixture de l'essai d'étanchéité des raccords, à l'aide d'une cuiller, mettez le mélange sur la bouteille, ou utilisez un petit pinceau pour recouvrir de mixture les endroits indiqués sur la figure.



Si vous voyez des bulles qui grossissent apparaître, n'utilisez ni ne déplacez pas la bouteille de gaz. Contactez votre fournisseur de gaz ou votre service d'incendie.

Si aucune bulle n'apparaît après une minute, reconnectez la bouteille de gaz au chariot et rattachez le régulateur en suivant les instructions de raccordement de votre bouteille de gaz de la page 31.

N'utilisez pas de bouteille de gaz endommagée. Une bouteille de gaz propane bosselée ou rouillée ou dont le robinet est endommagé peut présenter un danger et doit être remplacée par une nouvelle bouteille.

Un essai d'étanchéité du raccord où le tuyau connecte à la bouteille de gaz doit être effectué chaque fois que la bouteille de gaz est remplie.

INSPECTION DU TUYAU

Le tuyau doit être inspecté pour détecter tout signe de fêlure ou d'endommagement.

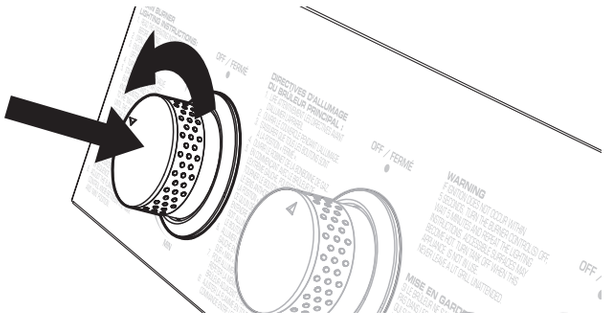
AVERTISSEMENT : Vérifiez le tuyau avant chaque utilisation du barbecue pour détecter toute entaille, fêlure, abrasion ou coupure. Si le tuyau est endommagé de quelque façon, n'utilisez pas le barbecue. Remplacez le tuyau en utilisant un tuyau de rechange autorisé uniquement. Contactez le Service à la clientèle au 1 800 737-8815 immédiatement pour commander des pièces de rechange.

TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 32 12-09-26 4:09 PM

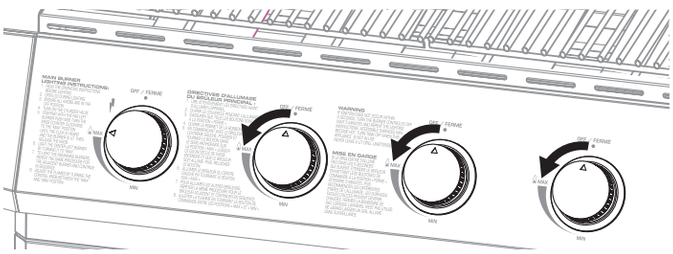
Fonctionnement des brûleurs principaux

ALLUMAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL

A) Ouvrez le couvercle du barbecue. Le fait d'essayer d'allumer le brûleur avec le couvercle fermé peut causer une explosion.
B) Assurez-vous que tous les boutons sont sur la position « OFF/FERMÉ ». Ouvrez le robinet de commande de gaz de la bouteille de gaz.
C) De la position « OFF/FERMÉ », poussez et tournez le bouton de commande le plus à gauche dans le sens antihoraire. Lorsque vous sentez une résistance, effectuez une pause de quatre secondes. Puis continuez à tourner le bouton de commande jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre et que le brûleur soit allumé.



D) Si le brûleur ne s'allume pas après avoir suivi la procédure ci-dessus, tournez tous les boutons de commande sur « OFF/FERMÉ » et fermez le robinet de la bouteille de gaz. Attendez cinq minutes, puis répétez les étapes ci-dessus. Si le barbecue ne s'allume toujours pas, référez-vous aux instructions d'allumage de la section ci-dessous de ce manuel.
E) Une fois que le brûleur le plus à gauche est allumé, les boutons à gauche du centre, à droite du centre et le plus à droite peuvent être allumés dans la séquence mentionnée. Poussez et tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire sur « MAX » jusqu'à ce que le brûleur s'allume.



1. brûleur gauche **2. brûleur central gauche** **3. brûleur central droit** **4. brûleur droit**

F) Le fait de ne pas suivre cette séquence d'allumage peut causer une situation dangereuse.
G) Après l'allumage, le brûleur doit brûler au réglage élevé de 3 à 5 minutes de façon à préchauffer le barbecue. Ce processus doit être suivi avant chaque session de cuisson. Le couvercle (le cas échéant) doit être ouvert durant le préchauffage.
H) Une fois le préchauffage terminé, le brûleur doit normalement être mis sur un réglage plus faible pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson.

ATTENTION :
Si le brûleur s'éteint en cours de fonctionnement, tournez immédiatement le gaz sur « OFF/FERMÉ » et ouvrez le couvercle pour laisser le gaz s'échapper durant cinq minutes avant de rallumer l'appareil.

REMARQUE : La première fois que vous allumez votre barbecue, il est possible qu'il émette une odeur. Cela est normal car le barbecue brûle des huiles de fabrication. Nous recommandons de faire un essai à haute température pour vous familiariser avec votre barbecue et éliminer toute substance ou huile protectrice qui peut avoir été utilisée pour l'emballage et l'expédition. Une petite quantité de fumée et d'odeur peut être détectée. Ceci est normal à la première utilisation.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE MANUEL DU BRÛLEUR PRINCIPAL

A) Ouvrez le couvercle du barbecue. Le fait d'essayer d'allumer le brûleur avec le couvercle fermé peut causer une explosion.
B) Assurez-vous que tous les boutons sont sur la position « OFF/FERMÉ ». Ouvrez le robinet de commande de gaz de la bouteille de gaz.
C) À l'aide de la tige d'allumage, insérez la tige allumée à travers l'orifice d'allumage manuel du côté gauche du barbecue.
D) Poussez et tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire sur « MAX ». Le brûleur le plus à gauche devrait s'allumer.
E) Une fois que le brûleur le plus à gauche est allumé, poussez et tournez le second bouton de commande de gauche sur « MAX ». Le second brûleur devrait s'allumer automatiquement.
F) Répétez la même procédure pour allumer le troisième et le brûleur le plus à droite.
G) Si les brûleurs ne s'allument pas, contactez le Service à la clientèle.
H) Après l'allumage, le brûleur doit brûler au réglage maximal de 3 à 5 minutes de façon à préchauffer le barbecue. Ce processus doit être suivi avant chaque session de cuisson. Le couvercle (le cas échéant) doit être ouvert durant le préchauffage.
I) Une fois le préchauffage terminé, le brûleur doit normalement être mis sur un réglage plus faible pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson.

TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 33 12-09-26 4:09 PM

Fonctionnement du brûleur latéral

ALLUMAGE DU BRÛLEUR LATÉRAL

A) Ouvrez le couvercle du brûleur latéral.
B) Assurez-vous que le brûleur latéral est dégagé de tout objet.
C) Mettez le bouton de commande sur « OFF/FERMÉ » et ouvrez l'alimentation de gaz.
D) Poussez et tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire sur « MAX ».
E) Poussez le bouton de commande plusieurs fois et le brûleur devrait s'allumer.
F) Si le brûleur ne s'allume pas après avoir suivi la procédure ci-dessus, tournez le bouton de commande sur « OFF/FERMÉ » et fermez le robinet de la bouteille de gaz. Attendez cinq minutes, puis répétez les étapes ci-dessus. Si le barbecue ne s'allume toujours pas, référez-vous aux instructions d'allumage de la section ci-dessous de ce manuel.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE MANUEL DU BRÛLEUR LATÉRAL

A) Ouvrez le couvercle du brûleur latéral.
B) Assurez-vous que le brûleur latéral est dégagé de tout objet.
C) Mettez le bouton de commande sur « OFF/FERMÉ » et ouvrez l'alimentation de gaz.
D) À l'aide de la tige d'allumage, appliquez la tige allumée sur l'orifice de combustion du brûleur.
E) Poussez et tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire sur « MAX ». Le brûleur devrait s'allumer. S'il ne s'allume pas, contactez le Service à la clientèle.

Réinitialisation de la soupape de sûreté en cas de débit excessif

Les nouveaux régulateurs sont dotés d'un dispositif de sécurité qui restreint le débit de gaz en cas de fuite de gaz. Cependant, un mauvais fonctionnement du gril pourrait activer le dispositif de sécurité sans qu'il y ait de fuite de gaz.

Un arrêt soudain du débit de gaz survient généralement si vous ouvrez rapidement le robinet de la bouteille de gaz ou si l'un ou plusieurs des boutons des brûleurs sont ouverts lorsque le robinet de la bouteille de gaz est ouvert.

A) Tournez tous les boutons de commande sur « OFF/FERMÉ » et ouvrez le couvercle.
B) Attendez 30 secondes et allumez le gril.
C) Si les flammes sont toujours trop faibles, réinitialisez le dispositif de sécurité du débit excessif en tournant les boutons de commande sur « OFF/FERMÉ » et la bouteille de gaz sur « OFF/FERMÉ ».
D) Déconnectez le régulateur de la bouteille de gaz.
E) Tournez les boutons de commande sur « MAX ». Attendez 1 minute.
F) Tournez les boutons de commande sur « OFF/FERMÉ ».
G) Reconnectez le régulateur et les raccords d'essai d'étanchéité.
H) Tournez lentement le robinet de la bouteille de gaz sur « OUVERT » un quart de tour à la fois. Attendez 30 secondes, puis allumez le gril selon les instructions d'allumage.

Nettoyage

Votre barbecue doit être nettoyé fréquemment pour une longue durée de vie. Certaines pièces du barbecue doivent être nettoyées après chaque utilisation.

Tout nettoyage et entretien doit être effectué lorsque le gril est froid et que l'alimentation de gaz est déconnectée.
Ne nettoyez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême en endommagera le fini.

⚠ **Ne lavez pas votre gril sous pression. La haute pression peut endommager votre barbecue.**

BRÛLEURS

Votre barbecue est une cible pour les araignées et autres insectes. Ils peuvent se loger dans la section venturi des tubes des brûleurs. Cela bloque le débit normal du gaz et peut faire en sorte que le gaz s'échappe de l'ouverture d'air de combustion. Cela peut résulter en un feu à l'intérieur et autour des ouvertures d'air de combustion ou sous le panneau de commande et ainsi endommager sérieusement votre barbecue.

L'ouverture d'air de combustion du tube des brûleurs est dotée d'un écran en acier inoxydable pour empêcher les araignées et autres insectes d'accéder aux tubes des brûleurs par les ouvertures d'air de combustion.

Nous recommandons d'inspecter les écrans de protection contre les insectes au moins une fois par an. De plus, inspectez et nettoyez les écrans de protection contre les insectes si l'un des symptômes ci-dessous se manifeste :

A) Une odeur de gaz se fait sentir en même temps que les flammes du brûleur sont jaunes et faibles.
B) Le barbecue n'atteint pas la température requise.
C) Le barbecue ne chauffe pas uniformément.
D) L'un ou plusieurs des brûleurs ne s'allument pas.

DANGER: Le fait de ne pas remédier aux symptômes mentionnés ci-dessus peut résulter en un incendie ou une explosion qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 34 12-09-26 4:09 PM

INSPECTION ET NETTOYAGE DES BRÛLEURS ET DES ÉCRANS DE PROTECTION CONTRE LES INSECTES

1. Éteignez les brûleurs principaux selon les instructions de la page 33.
2. Pour inspecter les écrans de protection contre les insectes, retirez les brûleurs. S'il y a de la poussière ou de la saleté sur les écrans, retirez les brûleurs pour nettoyer les écrans.
3. Brossez les écrans de protection contre les insectes légèrement à l'aide d'une brosse en soies douces(par exemple, une vieille brosse à dents).

ATTENTION : Ne nettoyez pas les écrans de protection contre les insectes à l'aide d'outils durs et acérés. Ne détachez pas les écrans et n'élargissez pas les ouvertures d'écrans.

4. Frappez légèrement sur le brûleur pour dégager les débris et la saleté du tube du brûleur. Une fois que les écrans de protection contre les insectes et les brûleurs sont propres, remettez le brûleur en place.
5. Si un écran de protection contre les insectes est endommagé ou ne peut être nettoyé, veuillez contacter le Service à la clientèle au 1 800 737-8815.
6. Si les trous sont bouchés, utilisez un trombone mince défait pour les ouvrir. N'utilisez jamais un fil métallique de diamètre plus grand que le trou. Si les trous sont élargis, les brûleurs ne fonctionneront pas adéquatement.

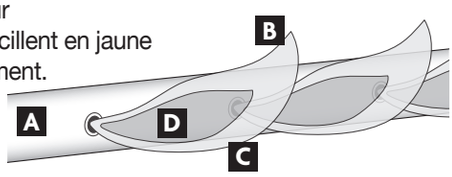
ATTENTION : N'utilisez jamais de cure-dent pour nettoyer les trous des brûleurs, car il peut casser et boucher le trou.

Si les brûleurs sont endommagés, contactez le Service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

FORME DE LA FLAMME DES BRÛLEURS

Les brûleurs du barbecue ont été conçus en usine pour qu'il y ait un mélange adéquat d'air et de gaz. La forme correcte des flammes est illustrée et décrite ci-dessous :

A) Tube du brûleur
B) Les pointes oscillent en jaune occasionnellement.
C) Bleu clair
D) Bleu foncé



Si les flammes ne sont pas uniformes dans tout le tube du brûleur, suivez les procédures de nettoyage des brûleurs.

NETTOYAGE DU BRÛLEUR LATÉRAL

1. Éteignez le brûleur latéral selon les instructions de la page 34.
2. Nettoyez l'extérieur du brûleur latéral à l'aide d'une brosse en laiton.
3. Nettoyez un orifice de combustion bouché à l'aide d'un trombone défait ou d'un fil en acier.

N'élargissez jamais les orifices de combustion des brûleurs.

ATTENTION : N'utilisez jamais de cure-dent pour nettoyer les trous des brûleurs, car il peut casser et boucher le trou.

NETTOYAGE DES GRILLES

Il est important de nettoyer votre grille après chaque utilisation car la graisse, le sel et les marinades acides peuvent endommager la peinture et rouiller les grilles.

Il est préférable de nettoyer les grilles immédiatement après la cuisson, lorsqu'elles sont encore chaudes et avant que la graisse et les dépôts aient le temps de durcir et de sécher.

1. Éteignez le gril selon les instructions de la page 33.
2. Portant un gant de barbecue, utilisez un brosse pour gril à long manche pour gratter les grilles. Faites attention de ne pas toucher aux grilles chaudes.

RÉCIPIENT ET PLATEAU À GRAISSE

Il est important de nettoyer le récipient et le plateau à graisse après chaque utilisation. Si de la graisse s'accumule dans le récipient et le plateau à graisse, un feu de graisse dangereux peut se déclencher.

Ne chemisez pas le récipient et le plateau à graisse de papier d'aluminium, car le papier d'aluminium peut empêcher la graisse de s'écouler proprement.

1. Assurez-vous que le barbecue est éteint et laissez-le se refroidir complètement. Attention : Le récipient et le plateau à graisse et leur contenu peuvent être encore chauds. Assurez-vous qu'ils sont tout à fait refroidis avant de les manier.
2. Tournez le barbecue afin que vous puissiez accéder au dos du gril. Retirez le récipient et le plateau à graisse.
3. Raclez la graisse de l'intérieur du plateau et du récipient à l'aide d'une spatule et d'un linge humide. Essuyez complètement pour éviter la rouille.
4. Remettez le plateau et le récipient à graisse en place.

TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 35 12-09-26 4:09 PM

NETTOYAGE DES TENTES DE CHALEUR

Les tentes de chaleur sont des pièces importantes de votre barbecue. Elles assurent que les jus de cuisson ne tombent pas directement sur les brûleurs, ce qui pourrait causer un feu intermittent ou un feu de graisse dangereux. Elles permettent également aux jus de cuisson de donner cette saveur fumée associée aux aliments cuits au barbecue.

AVERTISSEMENT : N'utilisez pas votre barbecue sans les tentes de chaleur, ou cela pourrait résulter en un feu intermittent ou un feu de graisse dangereux.

Il est important de nettoyer les tentes de chaleur régulièrement car la graisse, le sel et les marinades acides peuvent rouiller les tentes de chaleur. Le niveau d'endommagement peut ne pas être apparent sous la graisse et la saleté.

Retirez et nettoyez les tentes de chaleur après chaque utilisation.

1. Laissez le gril se refroidir complètement avant de nettoyer.
2. Utilisez une brosse pour gril pour nettoyer les tentes de chaleur. Pour la saleté rebelle, utilisez un savon doux et de l'eau chaude. Assurez-vous de bien essuyer.

Les tentes de chaleur peuvent devoir être remplacées. Veuillez contacter le Service à la clientèle au 1 800 737-8815 pour commander des pièces de rechange.

BOÎTIER DU BARBECUE

Une bâche de barbecue de taille adéquate est essentielle à la longue vie de votre barbecue.

Sous des conditions extrêmes, l'acier inoxydable peut rouiller. La rouille est davantage probable de se former dans les régions côtières où les embruns salés de l'océan peuvent causer de la rouille.

Lavez le boîtier à l'aide d'un linge doux et d'une solution de savon et d'eau. Assurez-vous de frotter dans le même sens que le grain de l'acier inoxydable. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs car ils peuvent rayer la surface de l'acier inoxydable.

Certains des supports et des panneaux latéraux sont peints argent. Pour protéger la surface peinte, n'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni de produits chimiques forts. L'utilisation de tels produits de nettoyage ou de produits chimiques peuvent causer de la rouille.

L'intérieur du couvercle est en acier inoxydable et aluminium et n'est donc pas peint. Si le matériau commence à peler, il est possible que ce soit de la graisse brûlée qui a séché. Pour l'enlever, essuyez avec un linge humide.

Nettoyage saisonnier

FERMER VOTRE BARBECUE POUR L'HIVER

Il est important que votre barbecue soit proprement fermé pour l'hiver. Même si vous prévoyez faire des grillades durant l'hiver, il est important que le gril soit préparé pour l'hiver.

1. Nettoyez le gril en vous assurant que le plateau et le récipient à graisse sont nettoyés.
2. Essuyez les grilles afin qu'elles soient exemptes d'huile et de graisse. Les sels naturels des aliments peuvent causer de la rouille.
3. Vérifiez s'il y a des pièces lâches et serrez toutes les vis.
4. Retirez toutes les grilles, les plaques chauffantes et la grille latérale. Lavez à l'eau chaude savonneuse et essuyez bien. Rangez-les à l'intérieur dans un lieu frais et sec.
5. Assurez-vous que les ouvertures d'aération de l'extérieur du gril sont dégagées. Des débris, de l'huile ou de la graisse peuvent boucher les ouvertures.
6. Fermez le gaz à la source et tournez tous les boutons sur « OFF/FERMÉ ».
7. Couvrez votre barbecue d'une bâche appropriée. Une bâche appropriée protégera votre barbecue de la neige, de la glace et de la pluie.
8. Assurez-vous que la neige, la glace et la pluie ne s'accumulent pas au fond de votre gril ni sur l'étagère inférieure, car cela pourrait causer de la rouille.
9. Assurez-vous que le gril n'est pas directement situé sous des gouttières, des bordures de toit ou des arbres. De la glace et de la neige qui pourraient en tomber pourraient endommager le barbecue.

OUVRIR VOTRE BARBECUE POUR LE PRINTEMPS

1. Enlevez tout débris ou saleté qui auraient pu s'accumuler dans ou sur le gril. Essuyez le barbecue et les grilles.
2. Vérifiez s'il y a de la rouille sur le barbecue.
3. Assurez-vous que les brûleurs sont propres et qu'il n'y a pas de toiles d'araignée ou d'autres insectes dans les brûleurs, comme décrit à la page 34.
4. Remettez les grilles en place.
5. Effectuez l'essai d'étanchéité. Voyez la page 32 et vérifiez si le tuyau est endommagé. Si le tuyau ou quelque raccord sont endommagés ou fuient, contactez le Service à la clientèle au 1 800 737-8815.
6. Vérifiez s'il y a des pièces lâches et serrez toutes les vis.
7. Vérifiez si les boutons et les régulateurs sont endommagés.
8. Vérifiez si les grilles sont rouillées ou endommagées.
9. Vérifiez si la bouteille de gaz est endommagée. Si la bouteille de gaz est endommagée, contactez votre fournisseur de bouteilles de gaz propane.
10. Vérifiez visuellement les flammes des brûleurs. Utilisez l'illustration de la page 35 pour vous assurer que les brûleurs fonctionnent adéquatement.

TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 36 12-09-26 4:09 PM

Conseils de cuisson

CUISSON DIRECTE

La cuisson directe sur des brûleurs chauds est idéale pour saisir les jus et griller des tranches minces de viande, comme des steaks, des hamburgers, des hot dogs et des portions de poulet, de légumes ou de fruits.

1. Ouvrez le couvercle et allumez le brûleur désiré selon les instructions d'allumage de la page 33.
2. Fermez le couvercle et préchauffez le gril sur « MAX ».
3. Portez des gants protecteurs et utilisez des outils à long manche pour mettre les aliments sur les grilles de cuisson au-dessus des brûleurs allumés.
4. Réglez les commandes à la hauteur de flamme désirée.
5. Le couvercle étant ouvert ou fermé, faites cuire jusqu'à ce que la température interne des aliments soit atteinte.
6. Éteignez le gril en tournant l'alimentation de gaz sur « OFF/FERMÉ », puis tournez les boutons sur « OFF/FERMÉ ».

CUISSON INDIRECTE

La cuisson indirecte est idéale pour cuire des aliments à cuisson lente et des aliments épais, comme des rôtis, des longes, des poulets entiers, de la dinde, du poisson et des produits de boulangerie-pâtisserie.

1. Ouvrez le couvercle et allumez le(s) brûleur(s) désiré(s) selon les instructions d'allumage de la page 33. Pour cuire indirectement, vous devez placer les aliments sur deux brûleurs ou plus non allumés. Allumez donc les brûleurs en conséquence.
2. Fermez le couvercle et préchauffez le gril à la température désirée.
3. Portez des gants protecteurs et utilisez des outils à long manche pour mettre les aliments sur les grilles de cuisson au-dessus des brûleurs non allumés.
4. Le couvercle étant fermé, faites cuire jusqu'à ce que la température interne des aliments soit atteinte.
5. Éteignez le gril en tournant l'alimentation de gaz sur « FERMÉ », puis tournez les boutons sur « OFF/FERMÉ ».

ATTENTION : Lorsque vous effectuez une cuisson indirecte, la viande doit être placée dans ou sur un plat allant au barbecue pour que la graisse et les huiles s'écoulent dans le plat au lieu d'égoutter sur les tentes de chaleur ou les brûleurs non allumés. Le fait d'ignorer cet avis d'attention peut résulter en une dangereuse accumulation de graisse et d'huiles, qui pourraient s'enflammer et causer un feu de graisse.

CONSEILS POUR OBTENIR DE MEILLEURS RÉSULTATS SUR VOTRE GRIL

Utilisez la grille de cuisson supérieure (grille-réchaud) pour garder les aliments cuits au chaud, pour faire griller du pain ou des brioches et pour cuire des aliments délicats.

Utilisez le brûleur latéral du barbecue de la même façon qu'une cuisinière de cuisine pour bouillir, sauter ou frire.

Pour que les aliments ne collent pas aux grilles, enduisez-les d'huile de cuisson avant d'allumer et assurez-vous qu'elles sont chaudes avant d'y mettre les aliments.

Pour éviter les feux intermittents, gardez le gril et l'enceinte de sécurité propres, utilisez des coupes de viande maigres ou enlevez le gras.

Mettez les aliments délicats comme le poisson et les légumes dans des poches de papier d'aluminium et faites-les cuire indirectement, ou mettez-les sur la grille-réchaud.

AVERTISSEMENT : Ne couvrez jamais toute la surface de cuisson de papier d'aluminium.

Pour éviter de perdre les jus naturels, utilisez des pinces ou des spatules à long manche au lieu de fourchettes. Ne percez jamais les aliments avec une fourchette.

Améliorez les saveurs des aliments en utilisant des copeaux de bois dans une boîte-fumoir ou une poche de papier d'aluminium. Suivez les instructions du fournisseur de copeaux de bois pour utiliser correctement ce produit. Après chaque utilisation, assurez-vous que les grilles sont nettoyées et que le plat ou le plateau et le récipient à graisse sont vides.

TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 37 12-09-26 4:09 PM

Dépannage

Avant d'appeler le Service à la clientèle, utilisez le guide de dépannage ci-dessous.
Le guide de dépannage vous aidera à résoudre de nombreux problèmes par vous-même.

Le brûleur ne s'allume pas à l'aide des boutons.	Les câbles ou les électrodes sont couverts de résidus d'aliments.	Nettoyez les câbles ou les électrodes avec de l'alcool à friction.
	Les électrodes et les brûleurs sont mouillés.	Essuyez à l'aide d'un linge sec.
	Les électrodes sont fêlées ou cassées – étincelles à la fêlure.	Remplacez les électrodes.
	Câble lâche ou déconnecté.	Reconnectez le câble ou remplacez le jeu d'électrodes/câblage.
	Le câble émet un court-circuit entre l'allumeur et l'électrode.	Remplacez le câble de l'allumeur/jeu d'électrodes.
	Allumeur défectueux.	Remplacez l'allumeur.

Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette.	Pas de débit de gaz.	Vérifiez si la bouteille est vide. Si elle est vide, remplacez ou remplissez-la.
	L'écrou de raccordement et le régulateur ne sont pas complètement raccordés.	Tournez l'écrou de raccordement d'environ un demi à trois quarts de tour additionnel jusqu'à ce qu'il soit serré. Serrez à la main seulement. N'utilisez pas d'outil.
	Obstruction du débit de gaz	Nettoyez les tubes des brûleurs. Vérifiez si le tuyau est plié ou déformé.
	Toiles d'araignée ou nid d'insectes dans le venturi.	Nettoyez le venturi. Référez-vous à la section Nettoyage.
	Orifices de combustion des brûleurs bouchés ou bloqués	Nettoyez les orifices de combustion.
	Brûleur déconnecté de la valve	Reconnectez le brûleur à la valve.

Les brûleurs émettent une flamme jaune ou orange et une odeur de gaz.	Inspectez les écrans de protection contre les insectes pour voir s'il y a des obstructions possibles (blocage des trous).	Nettoyez les écrans de protection contre les insectes. Référez-vous à la section Nettoyage.

Ralentissement soudain du débit de gaz ou hauteur des flammes réduite	Il n'y a plus de gaz.	Remplissez la bouteille de gaz.
	Débit excessif; le dispositif de sécurité a peut-être été activé.	Référez-vous à Réinitialisation de la soupape de sûreté en cas de débit excessif de la page 34.

TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 38 12-09-26 4:09 PM

Dépannage

Feux intermittents : **ATTENTION :** Ne chemisez pas le plateau à graisse coulissant de papier d'aluminium.	Faites-vous préchauffer le barbecue comme indiqué?	Tous les brûleurs doivent être sur « MAX » de 10 à 15 minutes pour le préchauffage.
	Est-ce que les grilles de cuisson, les déflecteurs de chaleur et les tentes de chaleur sont lourdement recouvertes de graisse brulée?	Nettoyez soigneusement. Référez-vous à la section Nettoyage.
	Est-ce que le plateau à graisse coulissant est sale et ne permet pas à la graisse de s'écouler dans le récipient à graisse?	Nettoyez le plateau à graisse.
	Excès de graisse dans la viande	Coupez l'excès de graisse et de peau avant de griller.
La forme des flammes des brûleurs est irrégulière. La flamme est faible lorsque le brûleur est sur HAUT. Les flammes ne s'allument pas tout au long du tube du brûleur.	Est-ce que les brûleurs sont propres?	Nettoyez les brûleurs. Référez-vous à la section Nettoyage.
La flamme est jaune ou orange.	Un nouveau brûleur ou gril peut avoir des huiles de fabrication résiduelles.	Faites chauffer le gril durant 15 minutes avec le couvercle fermé.
	Toiles d'araignée ou insectes dans le venturi	Nettoyez le venturi.
	Résidus d'aliments, de graisse ou de d'assaisonnement sur les brûleurs	Nettoyez les brûleurs et les tentes de chaleur.
	Mauvais alignement de la valve du brûleur	Reconnectez le brûleur à la valve.
La flamme s'est éteinte.	Vents très forts	N'utilisez pas le barbecue dans des vents forts. Déplacez le barbecue à un endroit moins venté.
	Faible en gaz propane	Remplacez ou remplissez la bouteille de gaz.
	Soupape de sûreté en cas de débit excessif déclenchée	Référez-vous à Réinitialisation de la soupape de sûreté en cas de débit excessif.
Retour de flamme (feu dans les tubes du brûleur)	Les brûleurs ou les tubes sont bloqués.	Nettoyez les brûleurs. Référez-vous à la section Nettoyage des brûleurs.
L'intérieur du couvercle semble peler (ressemble à de la peinture qui pèle).	L'intérieur du couvercle est en aluminium et acier inoxydable et n'est pas peint. Il ne peut pas peler. Ce que vous voyez est de la graisse collée qui s'est transformée en dioxyde de carbone et pèle. **CECI N'EST PAS UNE DÉFECTUOSITÉ.**	Nettoyez soigneusement. Référez-vous à la section Nettoyage.

TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 39 12-09-26 4:09 PM

Si vous avez besoin d'aide ou de pièces, appelez le Service à la clientèle au 1 800 737-8815.
Appelez le Service à la clientèle pour des pièces manquantes ou endommagées, en cas de difficulté avec l'assemblage ou le dépannage, de besoin d'aide pour la garantie ou de renseignements sur le produit.

Garantie

Une preuve d'achat est requise pour avoir droit à cette garantie, qui entre en vigueur à partir de la date d'achat. Les clients qui ne peuvent fournir une preuve d'achat ou qui réclament une garantie après la date d'expiration de cette garantie devront payer des frais de pièces, d'expédition et de manutention. Vous devez donc garder votre preuve d'achat de même que votre manuel d'instructions.

Pleine garantie de 30 jours
Toute pièce manquante peut être remplacée sans frais dans les 30 jours de la date d'achat sur présentation d'une preuve d'achat valide.

Garantie limitée
Garantie limitée de 1 an sur les brûleurs à tubes en acier inoxydable. Garantie limitée de 1 an sur toutes les pièces endommagées qui entravent le fonctionnement du gril au gaz.

Dispositions de la garantie :

- Cette garantie n'est pas transférable et ne couvre pas les défaillances dues à une mauvaise utilisation ou à une installation ou un entretien défectueux; cette garantie est annulée si l'appareil est utilisé à des fins commerciales ou locatives.

- Cette garantie ne concerne que le remplacement de pièces défectueuses. Nous ne sommes pas responsable des dommages indirects ou consécutifs ni des coûts de main-d'œuvre.

- Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par des éraflures et égratignures sur la porcelaine ou sur les surfaces peintes, ni par la corrosion ou la décoloration dues à une mauvaise utilisation, à un environnement hostile, à des accidents, des modifications, des abus, à la négligence, à un manque d'entretien, y compris, mais sans s'y limiter, à des dommages causés par des insectes à l'intérieur des tubes des brûleurs ou par des feux de graisse, comme il est décrit dans le manuel d'instructions.

- Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par la chaleur, les produits de nettoyage abrasifs et les produits chimiques, résultant en des pièces en émail de porcelaine écaillées ou en tout dommage à d'autres éléments utilisés pour l'installation ou le fonctionnement du gril au gaz.

L'acheteur d'origine sera responsable de tous les frais d'expédition et de manutention des pièces remplacées en vertu des dispositions de cette garantie limitée. Les clients qui ne peuvent fournir une preuve d'achat ou qui réclament une garantie après la date d'expiration de cette garantie devront payer des frais de pièces.

Certaines provinces n'autorisent pas de limite ni d'exclusion de dommages indirects ou consécutifs; par conséquent, les limites ou exclusions ci-dessus mentionnées peuvent ne pas vous concerner. Cette garantie vous accorde des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également bénéficier d'autres droits qui varient d'une province à l'autre.

Si vous avez des questions liées au produit ou à la garantie, veuillez envoyer un courriel à **customerservice@teragear.ca** ca ou appeler notre centre de Service à la clientèle au 1 800 737-8815, de 9 h à 17 h (HNE), du lundi au vendredi.

TG3007 LP U&C-2012 FRE_FA.indd 40 12-09-26 4:09 PM